LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

P.I. SPA SPED. IN A.P. - AUT. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART 1 COMMA 1 - LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,25

SPECIALE BARBECUE

DAL PRIMO AL DOLCE, TUTTO SULLA GRIGLIA

Linguine, scampi, fave e pomodorini p.80

DELIZIE DI CALABRIA

LE MIGLIORI RICETTE REGIONALI

COME RICEVONO

LE GRANDI FAMIGLIE D'ITALIA: I BORROMEO

IN COSTIERA AMALFITANA

AD ASSAGGIARE I RISTORANTI CON GLI ORTI

A TAVOLA IN 15 MINUTI

C'è un profumo nell'aria

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Ancora me lo ricordo un giorno di tanti anni fa. Ero in California, nella cittadina di Santa Barbara, con la mia amica sorella americana Hillary, che mi disse: «Lo senti questo profumo nell'aria? È l'odore della bella stagione». Era il Memorial Day, una delle principali feste statunitensi che si svolge l'ultimo lunedì di maggio, e quell'aroma delizioso era sprigionato dai barbecue del vicinato che sfrigolavano a pieno regime. Salsicce, costine, e quanto di più succulento si potesse immaginare, il tutto accompagnato da salsa classica e ketchup. Ma la verità è che se gli americani sono possenti grigliatori, cari lettori e mi rivolgo in particolare a voi uomini, anche noi italiani non siamo da meno, anzi. E poi il barbecue diventa stellare se non vengono posti limiti agli ingredienti che disporremo sulla brace: carne, pesce e verdura, certo, ma anche pasta e persino il dolce. Scopriteli con noi, magari per celebrare l'arrivo della stagione tanto amata da Ennio Flaiano (ricordate? «Non c'è che una stagione: l'estate. Tanto bella che le altre le girano attorno»). Ci vediamo in giardino!

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

FOTO RICCARDO LETTIERI

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA
DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

sommario

55

74

103

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
Piazza Castello 27, 20121 Milano.
Tel. 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate il 199 133 199

(Il costo della telefonata per apparecchi fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + iva senza scatto alla risposta. Da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato).

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi de La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA CUCINA ITALIANA

LA SCUOLA

Si trova a Milano
in via San Nicolao 7
(angolo piazza Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti.
E scoprite i nostri team building culinari dedicati alle aziende.
Vi aspettiamo!
Direttore: Giorgio Garau

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 06 - Giugno 2018 - **Anno 89°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Web Editor
SABINA MONTEVERGINE

Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI - stieni@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI (redazione testi web) - rangiolani@condenast.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO - cucina@lacucinaitaliana.it

Cuochi
CRISTIANO BONOLO, DAVIDE BROVELLI, CESARE GASPARRI, JOËLLE NÉDERLANTS, MATTIA PASTORI, DENIS PEDRON, DOMENICO SORANNO, LUIGI TAGLIENTI, CRISTIANO TOMEI, GIOVANNI TRAVERSONE
Hanno collaborato
ANDREA FORLANI, ANTONIA MATARRESE, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. SIME, AG. TRUNK ARCHIVE, JACOPO ARDOLINO, DIEGO ARTIOLI, GIACOMO BRETZEL, ANTONIO CALANNI, ANGELO DAL BÓ, FABRIZIO DI GIULIO, ANDREA FORLANI, ANNA HUERTA, ALEX LAU, RICCARDO LETTIERI, SIMON JOHN OWEN, BEATRICE PILOTTO, SABRINA ROSSI, PAOLO SAGLIA, LIDO VANNUCCHI

Direttore Editoriale e Comunicazione Corporate LUCA DINI

Direttore Generale Sales & Mktg FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Advertising Manager FEDERICA METTICA
Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

Digital Sales Director: CARLO CARRETTONI Direttore. **Moda e Oggetti Personali:** MATTIA MONDANI Direttore
Beauty: MARCO RAVASI Direttore. **Grandi Mercati:** MICHELA ERCOLINI Direttore. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Triveneto, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Presidente Giampaolo Grandi
Amministratore Delegato Fedele Usai
Direttore Generale Domenico Nocco

Vice Presidente Giuseppe Mondani. **Direttore Centrale Digital** Marco Formento
Direttore Circulation Alberto Cavara. **Direttore Produzione** Bruno Morona
Direttore Risorse Umane Cristina Lippi. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** Luca Roldi
Branded Content Director Raffaella Buda. **Digital Marketing** Manuela Muzza. **Social Media** Roberta Cianetti
Digital Product Director Pietro Turi. **Head of Digital Video** Rachele Willig
Digital CTO Marco Viganò. **Enterprise CTO** Aurelio Ferrari
Digital Operations e Content Commerce Director Roberto Albani

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 0280055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236. **Barcellona**, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041. **Monaco di Baviera**, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973.

notizie *di cibo*

Una tira l'altra, e tante ancora... fino ad arrivare alle 116.500 tonnellate di ciliegie, record italiano nel 2015, annata particolarmente fortunata. Cinque le principali regioni produttrici: Puglia in testa, seguita da Campania, Veneto ed Emilia-Romagna. Nella foto, le dolci Vignola, di colore scuro e polpa soda, tipiche del Modenese **(1)**; i duroni chiari, sempre di Vignola, leggermente più aciduli, ottimi sotto spirito **(2)**; le ciliegie Ferrovia, pugliesi, tenere e precoci, maturano già a fine maggio **(3)**; le amarene, ciliegie «acide», buone soprattutto sciroppate, coltivate in Piemonte, Campania e a Modena in particolare **(4)**.

1

2

3

4

FOTO **ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA**

Una colazione da ricordare

È un concerto di sapori per papille gustative il nuovo menu-breakfast ideato da **MGallery by Sofitel** con lo chef **Andrea Berton**. Fino a fine anno potrete provarlo negli 11 hotel boutique del marchio sparsi nelle maggiori città italiane. «Per me la colazione è da sempre un momento molto importante», commenta il cuoco stellato. Se vi è venuta l'acquolina in bocca, non perdetevi Alter Egg, sorprendente ricetta con mango, yogurt di albume, semi e chips di pancetta. sofitel.com/it

Caffè freddo 2.0

Ha una forma avveniristica in trasparenza la *Nomad Bottle* di **Nespresso**. Progettata per il caffè freddo, permette di portarlo con sé, conservandolo alla perfetta temperatura per ore. Refrigerio assicurato per nomadi (gourmand) metropolitani. nespresso.com

Come una favola

Sono davvero un sogno le nuove collezioni di **Richard Ginori**. Rieditate in parte dall'archivio storico della manifattura, hanno un che di contemporaneo. Un dedalo di meraviglie di porcellana tra cui *Totem*, ispirata agli animali selvaggi, e *Giardino dell'Iris*, dedicata a uno dei luoghi simbolo di Firenze. richardginori1735.com

Il duca della fotografia

Arrivano per la prima volta in Italia le surreali opere di **Charles March**, Duca di Richmond, personalità internazionale e fotografo di grande talento la cui inventiva ha spaziato dal mondo pubblicitario fino a una personalissima ricerca d'autore, come raccontano molto bene le 90 opere esposte, fino al 30 giugno, alla Galleria del Cembalo di Roma. galleriadelcembalo.it

Freschissimo bistro

Grandi vetrate aperte sui boschi dell'Alto Adige, interni di design in legno di abete e un'incantevole terrazza con giardino pensile sul tetto. Accorda modernità e tradizioni di montagna il nuovo **Mila** *Shop&Bistro* di Bolzano. L'azienda, celebre per il suo yogurt, ha ora un luogo nuovo che unisce un ristorante con un menu alla carta dedicato ai sapori locali e un negozio dove trovare tutti i prodotti del marchio e molte altre specialità altoatesine. mila.it

Sicilia, amore mio

Trasformare un frullatore a immersione in un oggetto di culto? Ci hanno pensato **Smeg** e Dolce & Gabbana. Il brand di elettrodomestici e la maison più mediterranea proseguono la loro collaborazione con tre nuovi pezzi della collezione *Sicily is my love*. Segni particolari: decori vividi e motivi ispirati alle maioliche di Caltagirone. smeg.it/sicily-is-my-love

Tutto molto conviviale

Anche quest'anno splendidi abiti e una suggestiva cena di beneficenza saranno gli ingredienti di *Convivio*, mostra-mercato benefica della moda italiana, in collaborazione con *Vogue Italia*, per sostenere Anlaids, nella ricerca contro l'Aids. Dal 6 al 9 giugno, a Milano. conviviomilano.it

Aperitivo (con battello)

Fino al 10 giugno, la riproduzione fedele di uno chalet di montagna, montato su un battello, scivolerà sulle acque dei Navigli milanesi. Per chi volesse salire a bordo, degustazioni di Emmentaler Dop, Sbrinz Dop e altri eccellenti **Formaggi Svizzeri**, ma anche musica live e workshop culinari. formaggisvizzeri.it

Volti d'eccezione per nuovi stili di vita

La salute e la sostenibilità sono temi sempre più urgenti. L'impegno di Ikea dimostra che si può cambiare, in meglio

Una cucina attenta al gusto e al benessere, ma anche alla bellezza e alla salute del pianeta: sono questi gli obiettivi che **Ikea** si è posta in occasione della sua ultima campagna «Siamo fatti per cambiare». Per questo, ha rinnovato il suo settore dedicato al cibo e si è affidata all'esperienza di **Marco Bianchi** (nella foto in bianco e nero), divulgatore scientifico e paladino dell'alimentazione sana ed ecosostenibile, per inserire nei menu dei suoi ristoranti due sue ricette, i Bio panini gourmet e gli Straccetti di salmone agli agrumi con riso nero. E siccome ciò che è buono deve essere bello, l'azienda svedese ha coinvolto anche i foodblogger di **Gnambox** Riccardo e Stefano (nella foto in alto) nell'allestimento di tavole in stile. *ikea.com, gnambox.com*

Per festeggiare? Acqua!

È un'edizione limitata la bottiglia creata da **Chiarella** in occasione della mostra itinerante *100x100 Achille*, organizzata dalla **Fondazione Achille Castiglioni** per celebrare i 100 anni dalla nascita del maestro. Si chiama *Zero66* (litri): un formato speciale, con etichetta dedicata, in vendita per tutto il 2018. *chiarella.it, fondazioneachillecastiglioni.it*

Giovane e pop

La nuova macchina per l'espresso *Tiny*, di **Lavazza**, è veloce, compatta e funziona con un solo tasto. La «carrozzeria» ha 6 colori talmente pop che nella scorsa edizione del Fuorisalone durante la Milano Design Week è stata presentata la *Tiny Lipstick Edition*, creata con la collaborazione di *Toilet Paper*, provocatorio magazine di arte. *lavazza.it*

Sapori partenopei

20 storie, un solo filo conduttore: il gusto napoletano per la vita

«Il profumo della pasta alla genovese è la fibra ottica del cuore che collega ogni napoletano sparso nel mondo immediatamente a casa sua, ovunque sia». C'è del romanticismo culinario nelle parole di Gianluca Vitiello quando parla di *Napolitaners*, docufilm da lui girato e prodotto sui napoletani celebri nel mondo. Artista e speaker di Radio Deejay, Gianluca, a Milano da 11 anni, racconta in 16 capitoli e 80 minuti le storie di 20 concittadini che ce l'hanno fatta nel mondo, passando da Milano, New York, Tokyo, Berlino e Ibiza.

Chi sono i Napolitaners?
Una community sempre connessa. Napoli la portano nel cuore, anche se sono lontanissimi da casa. I collettori principali? Il cibo e la musica.

Uno dei capitoli del film si intitola *Magnamme*: che cos'è?
Parlo di ristoratori: che non sono solo pizzaioli, ma anche celebri cuochi e imprenditori. Come Alessio Matrone, proprietario di *It* a Ibiza, con cui collabora anche lo chef stellato Gennaro Esposito.

Quali storie l'hanno colpita di più?
Quella di Peppe, per esempio, fondatore di *Napoli stà ca* a Tokyo: due ristoranti e una bakery amatissimi dai giapponesi, ma anche quella del cantante Tony Arca, che a Milano si è inventato una cornetteria notturna che offre le migliori sfogliatelle in città: il venerdì sera tutti i napoletani in città si vedono lì.

Il film è stato presentato a Miano, Milano, Napoli e Tokyo: prossima tappa?
New York: presenterò *Napolitaners* da *Ribalta*, locale storico gestito da Rosario Procino e Pasquale Cozzolino vicino a Times Square. Un vero «tempio per i napoletani»: oltre a proporre ricette tipiche partenopee, è la sede del Club Napoli Calcio. SARA TIENI

In senso orario, i protagonisti di *Napolitaners*, la locandina del docufilm e l'autore e regista, lo speaker radiofonico Gianluca Vitiello.

Gianluca conduce con il collega Nicola Vitiello *Dee Notte*, format radiofonico che parla con gli italiani di sesso, sentimenti e buon cibo. Ad aggiornarvi su quest'ultimo tema, sarà ospite anche il nostro direttore Maddalena Fossati con golose novità.

FOTO JACOPO ARDOLINO

GRANDI MAGIE

Raccogliere, coltivare, cucinare e portare in tavola: per **Angela Odone** autentici incantesimi con cui l'uomo da sempre trasforma un bisogno in momenti di piacere, felicità, eleganza. Li trovate tutti nei libri di questo mese

Bisogna procedere a piccoli passi per diventare dei veri «mangiatori stagionali». Eva Kosmas Flores, autrice di questo ricettario in inglese (sono sue anche le foto), con inesauribile entusiasmo e amore per il pianeta, ci porta alla meta, stagione dopo stagione. **Mi piace perché** all'inizio di ogni capitolo ci sono i consigli per provare a coltivare gli ingredienti usati nelle ricette.
Eva Kosmas Flores, First We Eat: Good Food for Simple Gatherings from My Pacific Northwest Kitchen, Abrams Books, 26,35 euro, amazon.it

Chips di pomodorini arrostiti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

500 g pomodorini ciliegia
olio extravergine di oliva
sale in fiocchi – pepe

Riscaldate il forno a 175 °C.
Dividete a metà i pomodorini e raccoglieteli in una ciotola di grandi dimensioni.
Condite i pomodorini con abbondante olio, sale e pepe e mescolateli con delicatezza in modo che il condimento si distribuisca uniformemente.
Distribuite i pomodorini su una o più placche foderate di carta da forno e infornateli a 175 °C.
Cuoceteli per 50-60 minuti (il tempo varia a seconda di quanto sono sugosi). A fine cottura dovranno essere asciutti e dorati lungo i bordi, mentre il volume dovrà essersi ridotto della metà. Lasciate raffreddare i pomodorini del tutto prima di servirli come snack.

ANCORA GALATEO?
Sì, perché non si finisce mai di imparare. L'autrice novantenne, ma modernissima, ne è la prova. **Mi piace perché** fa sognare, di tavole impeccabili e di riverenze eseguite come si deve.
Elda Lanza, Il tovagliolo va a sinistra, Vallardi, 14,90 euro

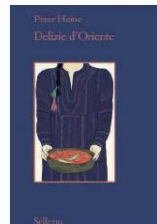
ANDAR PER SENTIERI
Dolomiti o Gran Paradiso non fa differenza: è l'amore per le erbe (commestibili) di montagna che accomuna due grandi cuochi. **Mi piace perché** ci sono le schede illustrate della botanica Lucia Papponi.
M. Susigan e A. Gilmozzi, La cucina delle erbe spontanee, Giunti Editore, 25 euro

SCHERBET=SORBETTO
Un saggio avvincente, con ricette, sulla cultura gastronomica dell'Islam. **Mi piace perché** in cucina sono di più le cose che uniscono rispetto a quelle che separano.
Peter Heine, Delizie d'Oriente, Sellerio, 16 euro

FOTO RICCARDO LETTIERI

BOCCONI DIFFICILI: LICENZA DI TRASGREDIRE

Dalla tavola al picnic lo stile è fatto di gesti semplici. Almeno in apparenza

di FIAMMETTA FADDA

Facile essere stilosi ad Ascot, col cestino del picnic attovagliato da un contemporaneo Jeeves, o durante un safari di lusso con il boy che prepara la tavola sotto il baobab.
Ma come se la caverebbero questi signori, per dire, davanti a uno «spago» allo scoglio? La risposta ineccepibile è: sollevando le conchiglie con le mani e succhiandone il contenuto. L'unica alternativa a questo felice rito primitivo consiste nel farsi servire i frutti di mare già sgusciati. I buongustai inorridiscono, ma nel caso di un invito a casa con ospiti un po' alla cieca (la nuova amica del nostro vecchio amico sarà abbastanza disinvolta?) è meglio scegliere l'opzione civilizzata.

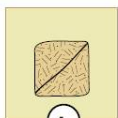
Crostacei?

Per quelli piccoli, la faccenda può svolgersi staccando la testa e abbandonandola nel piatto anziché succhiarla religiosamente. Aragoste e astici completi dell'intero carapace sono exploit da ristorante (a casa la saggezza consiglia polpa di granchio senza patemi), dove devono arrivare al tavolo completi di 1) pinze per frantumare le chele e 2) forchettina a due punte per estrarne il contenuto. Un lavoraccio, spesso poco gratificante, anche perché, se i crostacei hanno viaggiato qualche giorno, la polpa si ritrae. Dopo, comunque, bisogna lavare le dita. Quattro le opzioni. 1) Elegante: una ciotola di acqua tiepida con fettine di limone (no ai petali di rosa, fanno Dubai), 2) Japanese-style: una salviettina bagnata e strizzata caldissima o freddissima, 3) Squallida: una bustina rinfrescante stile aereo, 4) Horror: il cilindretto di cotone assorbente che, innaffiato, si gonfia a dismisura. Purtroppo ricorda qualcosa.

Picnic?

Non degnate di uno sguardo i libri che mostrano cestini di vimini infiocchettati e disseminati di scomparti. Se ci sono di mezzo le posate, metà del bello se ne è già andato. Ma non per questo bisogna rinunciare al piacere dell'eleganza. La regola aurea è: tutto formato boccone. No alle insalate mollicce, no alle salse oleose, no alle creme. No alle ciotole colme di qualcosa da trasferire in piatti su piatti. Sì al pollo freddo già tagliato, alle polpette e ai cubi di frittata (non *baveuse*!) infilzati su uno stecco, a minicarote e ravanelli da sgranocchiare.

Panini?

Sì, ma non tutti. No a quelli pluristrato, ingestibili, no ai sandwich aperti da comporre al momento con sterminio di salse e ingredienti. Sì ai sandwich stile anglosassone dove eleganza e praticità coincidono: ovvero due morbide fette di pane a cassetta cui sia stata tolta la crosta intorno, farcite con ingredienti affettati molto sottilmente e/o tali che, schiacciando, il ripieno non fuoriesca. In pratica, oltre ai salumi, omelette alle erbe, lattuga e uova sode, formaggio e noci, roast-beef e senape. Ogni sandwich avvolto con eleganza quasi origami in carta oleata, secondo lo schema di piegatura che trovate qui sotto.

Ponete il sandwich sul foglio di carta oleata lasciando un bordo di quattro dita nella parte alta e di tre nei rimanenti.

Unite al centro due lembi di carta opposti: tenete sopra quello più lungo e rimboccatene il bordo verso l'interno.

Piegate a triangolo le parti laterali.

Ripiegate in sotto i due triangoli. Legate il pacchetto con uno spago rustico per una presentazione più elegante.

FOTO R. LETTIERI

Testi LAURA FORTI, Foto ANNA HUERTA

I ravioli della DOMENICA

Sono tipici di Pantelleria, con un ripieno di ricotta e menta. Rosa, nata e vissuta nell'isola siciliana per tutta la vita, li preparava per la sua famiglia, ritagliandoli uno per uno con il tagliapasta. I suoi segreti? Bisognava rubarli con gli occhi...

«Era molto gelosa delle sue ricette, non le rivelava a nessuno. Se volevamo imparare, dovevamo stare molto attente e rubare con gli occhi i suoi segreti». Così Maria Concetta ricorda la nonna Rosa, carattere forte e tempra d'acciaio, in grado di mettere in riga marito, figlio, nipoti. Nata nel 1921 e vissuta sempre a Pantelleria, isola profumata e fertile, Rosa era l'ultima di otto fratelli ed era un'ottima cuoca: cucinava per tutta la famiglia e poi anche per gli ospiti dell'agriturismo, che hanno sempre apprezzato i piatti genuini e semplici offerti per cena. Oltre a questi ravioli, uno dei suoi cavalli di battaglia, sono rimasti leggendari i suoi dolci, soprattutto i cannoli. «Quelli che preparava lei avevano un guscio molto più delicato rispetto ai classici siciliani, da riempire solo all'ultimo momento prima di mangiarli. Fatti così non potresti mai trovarli in pasticceria, il guscio non resisterebbe».

Nei giorni di festa si cominciava a cucinare al mattino, per accontentare la famiglia al completo. Nelle foto, alcuni passaggi della preparazione dei ravioli, le mani operose di nonna Rosa e il suo viso sorridente mentre setaccia la farina.

Ravioli ricotta e menta

«Il pranzo della domenica, nella tradizione contadina, è sempre stato un'occasione per fare festa tutti insieme, a cui nessuno rinunciava. Mentre durante la settimana ci si arrangiava con quel che c'era, alla domenica, quando figli e nipoti si riunivano intorno alla tavola, si preparavano piatti più ricchi. Come questi ravioli, con la pasta all'uovo, e magari il sugo di carne».

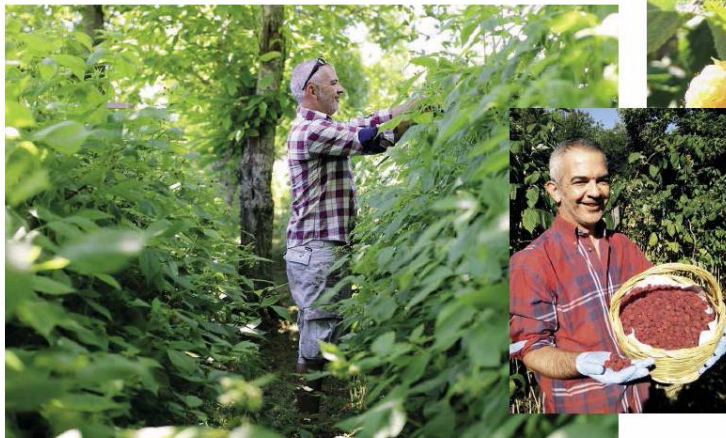
Impastate farina, uova, olio extravergine e un pizzico di sale; aggiungete acqua quanto basta per ottenere un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare per 30 minuti coperto. Intanto preparate il ripieno, lavorando la ricotta con un uovo, sale, pepe e abbondante mentuccia tritata finemente. Stendete la pasta in sfoglie sottili, ritagliatevi delle strisce di pasta e disponetevi il ripieno a ciuffi. Chiudete la sfoglia ripiegandola sopra il ripieno, poi ritagliate la pasta intorno con un tagliapasta dentellato, ottenendo i ravioli. Cuoceteli in abbondante acqua bollente salata e scolateli. Conditeli con una salsa di pomodoro al basilico oppure con burro e salvia o ragù di carne.

Che cosa serve per 6 persone

Per la pasta: 500 g di farina 00, 3 uova, 3 cucchiai di olio extravergine, sale. Per il ripieno: 500 g di ricotta, 1 uovo, sale, pepe e mentuccia fresca. Per il condimento: 800 g di salsa di pomodoro o di ragù; in alternativa, 150 g di burro fuso con abbondante salvia.

BACCHE DI FELICITÀ

Nei boschi del Lazio c'è l'azienda agricola di un ex barista con una laurea in economia e un pallino: farvi assaggiare le migliori conserve di lamponi del mondo

Testi SARA TIENI

A sinistra, Massimiliano Biaggioli durante la raccolta manuale dei lamponi alle pendici della Faggeta dei Monti Cimini, eletta dall'Unesco Patrimonio naturale dell'Umanità. Sopra, i lamponi gialli sono una delle quattro varietà coltivate nell'azienda.

Rosso, soffice al palato, un po' peccaminoso. Nell'immaginario di Massimiliano Biaggioli il paradiso è fatto di lamponi, è dolce e piacevolmente acidulo. La sua è una storia particolare. Archiviata una laurea in economia e commercio, per anni ha fatto di tutto, dal barista all'agente di viaggio. Finito a Londra, viene (ri)folgorato dalla passione d'infanzia per i piccoli frutti rossi. Da lì la decisione di mollare tutto, tornare a casa e dedicare a quella visione una nuova impresa. Così, nel 2011 nasce la sua azienda agricola. Il luogo eletto per le coltivazioni diventa anche un marchio: *Lamponi dei Monti Cimini*, quattro varietà raccolte a mano, alle pendici della Faggeta dei Monti Cimini, a circa 800 metri di quota, nel Viterbese.

Perché le piacciono così tanto i lamponi?
«Mi affascinavano da bambino e ho voluto studiarli meglio. Pensi che ne esistono ben 200 cultivar, di cui 15 utili per scopi alimentari. Qui crescono bene perché c'è il giusto equilibrio di sole, pioggia e umidità, che consente di non trattare le piante con prodotti chimici. Il primo appezzamento di terreno? Il giardino dei miei, ai tempi in pensione da poco. Oggi lavoro con mia madre Pucci, i miei fratelli e la mia fidanzata Daniela, architetto».

La vostra specialità?
«All'inizio vendevamo solo lamponi freschi. Poi ci è venuta la voglia di fare qualcosa di più e da quest'anno siamo passati esclusivamente alle conserve di lamponi. Ci siamo concentrati sulle confetture aromatizzate, al peperoncino, allo zenzero o alla lavanda, con solo il 20% di zuccheri aggiunti. Vado molto fiero anche della nostra polvere di lamponi e stiamo mettendo a punto una linea di formaggi caprini aromatizzati con semi e polpa essiccata. Il sogno? Un aceto balsamico di lamponi».

Abbinamenti ideali?
«Le conserve sono ottime con formaggi stagionati e con i salumi. La polvere la consiglio sul risotto o sui carpacci di carne e pesce. Sono prodotti versatili, molto usati nei ristoranti. Ce li chiedono anche dalla Russia e dal Giappone».

Del lampone si usano solo i frutti?
«Sono buone anche le foglie. Quelle più tenere si usano da sempre per preparare una tisana dal forte potere antiossidante. Insomma, altro che superfood».

GITA IN CALABRIA

Il cedro e la liquirizia, le verdure maturate al sole, il pesce. Dalla mattina alla sera, a tavola con la pienezza e il calore del Mediterraneo

Ricette JOËLLE NÉDERLANTS, Testi VALENTINA VERCELLI, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling BEATRICE PRADA

Torta di mandorle

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

180 g farina
120 g zucchero
70 g burro più un po'
50 g mandorle sgusciate
20 g mandorle a lamelle
3 uova
latte
lievito per dolci
cedro
sale

Tritate le mandorle sgusciate.
Montate gli albumi a neve.
Lavorate il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale; aggiungete quindi i tuorli, uno alla volta, e la scorza grattugiata di mezzo cedro, sempre mescolando.
Continuate a lavorare il composto con le fruste elettriche per 10 minuti, poi aggiungete le mandorle tritate e 5 cucchiai di latte, uno alla volta. Infine, mescolando con delicatezza, incorporate gli albumi montati, 1 cucchiaino di lievito e la farina, poco alla volta.
Imburrate uno stampo a cerniera (ø 20 cm), fate aderire ai bordi dello stampo la metà delle mandorle a lamelle, quindi trasferitevi l'impasto, compattandolo bene. Decorate la superficie con le lamelle di mandorla avanzate, quindi cuocete la torta nel forno statico a 180 °C per 50 minuti circa.

Scorze di cedro al gelo

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

70 g zucchero
1 cedro

Tagliate a pezzetti la scorza del cedro, tenendo anche la parte bianca.
Mescolate le scorze in una scodella con lo zucchero, premendole leggermente, in modo che lo zucchero aderisca bene.
Adagiate le scorze su una placca rivestita di carta da forno, raffreddatele in freezer per 30 minuti, quindi servitele.

Infuso di liquirizia

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

liquirizia in polvere
in alternativa un bastoncino
o pastiglie di liquirizia nera

Mescolate bene mezzo cucchiaino di liquirizia in polvere (potete ottenere la polvere frantumando un pezzo di liquirizia nera purissima) in 1 litro di acqua tiepida.
Fate raffreddare in frigorifero e servite.

«Lagane» e ceci

Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

«LAGANE»
200 g farina 0
200 g semola rimacinata più un po'
CONDIMENTO
250 g ceci lessati – 50 g guanciale
20 g peperoncino dolce secco
4 pomodori maturi
½ peperoncino piccante secco
aglio – prezzemolo
brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale

«LAGANE»
Mescolate la farina con la semola, quindi aggiungete 200 g di acqua, poca per volta, e impastate finché non otterrete un composto omogeneo.
Spolverizzate il piano di lavoro con un po' di semola e lavorate l'impasto finché non diventerà liscio e omogeneo.
Stendetelo ottenendo una sfoglia di 2 mm di spessore e ritagliatevi delle strisce di 3 cm di larghezza e 7 cm di lunghezza («lagane»).
CONDIMENTO
Soffriggete in un tegame 4 cucchiai di olio, 2 spicchi di aglio schiacciato con la buccia, il guanciale tagliato a dadini, i peperoncini, i pomodori a pezzi, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e una presa di sale per 5 minuti. Aggiungete i ceci, lasciate insaporire mescolando per 2 minuti, quindi unite un paio di mestoli di brodo vegetale e proseguite la cottura per altri 3 minuti.
Cuocete le «lagane» in abbondante acqua salata per 5-6 minuti, scolatele, unitele al condimento di ceci, mescolate e servite, aggiungendo a piacere un filo di olio crudo e poco prezzemolo tritato.

Sgombri ripieni

Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg 4 sgombri
120 g pane casareccio raffermo
40 g formaggio pecorino grattugiato
40 g capperi – prezzemolo
olio extravergine – sale

Pulite gli sgombri, eliminando testa e interiora; apriteli a libro, lasciando la coda, eliminate le lische e lavateli bene.
Dissalate i capperi e tritateli con un ciuffo di prezzemolo.
Ammollate la mollica del pane con qualche cucchiaio di acqua, poi mescolatela con il prezzemolo, il pecorino, i capperi, 4 cucchiai di olio e un pizzico di sale, finché non otterrete un composto omogeneo (ripieno).
Distribuite il ripieno sui 4 sgombri, richiudeteli e legateli con spago da cucina. Adagiateli su una teglia rivestita di carta da forno e coperta, a piacere, con delle foglie di limone, irrorateli con un filo di olio e cuoceteli a 180 °C per 20 minuti circa.

Insalata di melanzane, cipolle e patate

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

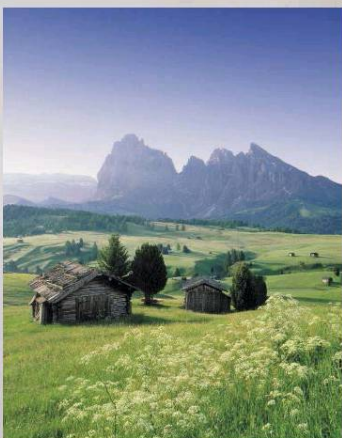
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 cipolle di Tropea – 2 patate
1 melanzana – origano
menta – aceto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lavate la melanzana e cuocetela intera in acqua bollente salata per 30 minuti.
Lessate patate e cipolle intere con la buccia in acqua salata per 40 minuti.
Sbucciate tutte le verdure e tagliatele a pezzi.
Condite con un pizzico di origano, qualche foglia di menta spezzettata, olio, aceto, sale e pepe e portate in tavola.

MOZZARELLA D'ALTA QUOTA

VIENE DALL'ALTO ADIGE/SÜDTIROL UNA NUOVA, SORPRENDENTE VERSIONE DI UN CLASSICO LATTICINO ITALIANO

È morbida e freschissima, tutta da scoprire (e assaggiare) la mozzarella **Qualità Alto Adige/Südtirol.** Incuriositi? Il celebre latticino tipico del Sud Italia infatti è entrato a far parte delle eccellenze casearie di questa regione del Nord. È una mozzarella tutta nuova dal sapore unico dato dal cosidetto "**latte fieno**" lavorato entro 24 ore dalla mungitura a marchio Alto Adige. Che cos'è il latte fieno? Quello ricavato da mucche alimentate solo con erba fresca, fieno e cereali, escludendo qualsiasi mangime OGM e insilati. Un prodotto di altissima qualità che ha meritato il marchio europeo STG (**Specialità Tradizionale Garantita**). Un ingrediente 100% Alto Adige per un prodotto genuino, di grande successo, garantito dai controlli di qualità della mungitura e lungo tutte le fasi di lavorazione. Non vi resta che sbizzarrirvi in cucina con la Mozzarella di Qualità Alto Adige/ Südtirol: provatela sulla pizza, con verdure. E persino in un originale abbinamento con la frutta. Il suo sapore vi stupirà.

IL MARCHIO DELLA QUALITÀ GARANTITA
Il marchio Qualità Alto Adige/Südtirol è sinonimo di:
- Provenienza del latte solo da aziende agricole montane altoatesine
- Controlli di qualità dalla mungitura a tutte le fasi di lavorazione
- Alimentazione 100% naturale del bestiame, no OGM
- Benessere e salute animale

UNA GIORNATA STELLATA

«Cucinare è come suonare il piano, più lo fai più diventi bravo»: questa è la filosofia di Antonio Guida, grande interprete della buona tavola in un ristorante di Milano. Lo abbiamo seguito al lavoro, dalla prima colazione alla cena

Testi MADDALENA FOSSATI, Foto GIACOMO BRETZEL

Pugliese di Depressa, frazione di Tricase nel Leccese, Antonio Guida, quarantacinque anni, è lo chef del ristorante Seta presso l'hotel Mandarin Oriental a Milano dal 2015, anno in cui ha aperto e in cui si è aggiudicato la prima stella Michelin. La seconda è arrivata nel 2016, anche se Antonio, alle stelle, non è nuovo visto che quando lavorava all'hotel Il Pellicano, a Porto Ercole, se ne era già aggiudicate due, rispettivamente nel 2004 e nel 2010. E ha avuto grandi maestri, uomini stellari e stellati. Da Pierre Gagnaire a Parigi, celebre cuoco con la barba bianca, a l'Enoteca Pinchiorri a Firenze fino al Don Alfonso sulla Costa d'Amalfi, prima di approdare al La Terrazza dell'Hotel Eden. Un uomo con le stelle, ma anche un uomo molto semplice e operoso. Basta vedere la sua giornata.

7.30 Buongiorno!

È l'ora in cui ci si sveglia in casa Guida, nel centro di Milano, dove Antonio abita con la moglie Luciana e la figlia Viola di quattro anni. «Ci alziamo tutti insieme perché mia figlia va all'asilo. Per colazione non mangio nulla, bevo solo un caffè, il primo di molti altri e poi corro al lavoro». Esce quasi sempre in bicicletta, «mi piace pedalare per la città la mattina presto, prendere aria, godermi l'atmosfera di Milano ancora un po' assonnata, ma già di corsa e pronta a dare lo sprint di sempre. E il ristorante è centralissimo, a pochi passi dal Duomo, una fortuna!».

8.30 In cucina

All'arrivo in hotel, scatta il secondo caffè di solito con Federico Dell'Omarino (l'executive sous chef, qui sotto e in basso, a destra) e Nicola Di Lena, il pasticciere (nella foto in basso, sulla sinistra). «Di solito mangio un croissant, ma confesso che, in questo periodo, Nicola sta facendo un cheesecake alle albicocche strepitoso e spesso cedo alla tentazione. Subito dopo faccio un giro al buffet della colazione per verificare che tutto sia a posto, è un rito di sempre, prima di quelli che chiamiamo *morning meeting* (siamo una compagnia internazionale) con il direttore e tutti i manager di reparto come il food and beverage, il servizio in camera... Gestiamo le prenotazioni, le occasioni speciali, o le situazioni più curiose. Un esempio? La settimana scorsa un cliente neozelandese ha voluto riservare quattro volte di fila il nostro chef's table e abbiamo dovuto riorganizzare la sala. Oppure vediamo come reagire ai reclami, se ce ne sono, pochi in genere per la verità. Finita la riunione, mi occupo dei fornitori, di quello che è arrivato, controllo che sia tutto in ordine, vedo le prenotazioni, vado al ristorante e poi in cucina. Qui mi aspetta una parte interessante del lavoro. Mi capita di pulire il pesce insieme ai ragazzi o pelare le patate come quando ero un ragazzino! Mi serve per non perdere il contatto con la mia brigata e con il cibo. Credo che la cucina sia come il pianoforte. Bisogna suonare tanto per migliorare. Poi ci concentriamo sui piatti. Adesso siamo su un nuovo risotto e su un pollo in tre varianti: cotto in crosta di sale con salsa all'uvetta e limone, la coscia con il brodo di granciporro (un tipo di granchio dell'Atlantico), e il collo con le rigaglie». →

Da sinistra, Guida in mensa con la sua brigata, appunti di ricette, un riso classico di Antonio con nero di seppia, calamaretti spillo e crema di riso alla curcuma. In basso, lo chef salentino nella cucina del Seta.

12.00 Il pranzo

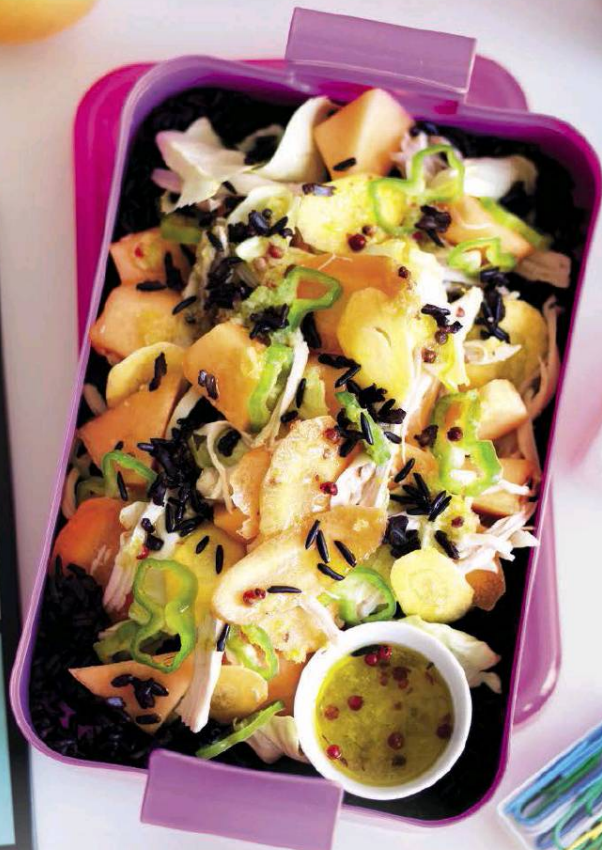
«Mangiamo presto tutti insieme nella mensa dell'hotel che serve ogni giorno circa 180 pasti. Una cucina a tutti gli effetti! La gestisce Alessia, la moglie di Nicola (il pasticciere) e ci prepara sempre cose semplici e buone. Di solito preferisco stare leggero, prendo dei legumi oppure un'insalata, in ogni caso poco, perché durante il servizio assaggio molto e molti ingredienti diversi. Devo restare a palato pulito e stomaco non pieno. Poi inizia il servizio e di solito sto al passo, chiamo le comande, controllo che i piatti siano perfetti, assaggio, aiuto qualcuno dei ragazzi, se è in difficoltà. Ho una brigata molto veloce e attenta!».

15.00 La pausa

«È l'ora in cui finiamo il servizio ed è anche il momento in cui posso tornare a casa. Di solito, cerco di fare una pennichella per aspettare che tornino le mie "ragazze" (mia moglie Luciana e la piccola Viola), poi sto un po' con mia figlia e verso le cinque riparto per il Seta dove mi aspetta la serata».

17.30 Tutto è pronto

«Eccomi di nuovo al lavoro! Prima andiamo in mensa per un boccone veloce giusto per riuscire a tenere fino a notte fonda, e poi passiamo al briefing con la sala. È un momento importante perché i ragazzi che raccontano i nostri piatti sono come i nostri ambasciatori. È fondamentale che si sentano un gruppo unico e compatto insieme con la brigata dei cuochi. Dopo aver controllato gli aperitivi, mi chiudo in cucina per il servizio e ci resto fino a quando uscirò a salutare i clienti. Ci tengo molto ad ascoltare i loro pareri, anche negativi certo, i suggerimenti, m'ispira molto nella creazione dei miei piatti e mi piace vedere le persone felici dopo una cena al Seta. L'ultima comanda la prendiamo alle 22.30 quindi, in generale, finiamo verso l'una o le due di notte, dipende dalla sala. Non mi pesa mai, anzi, e finisco il servizio quasi sempre con un bicchiere di vino con Federico e Nicola, magari accompagnato da qualcosa da mangiare! Mi aiuta a rilassarmi dopo la tensione. È anche per questo che mi piace tornare in bici o addirittura a piedi quando la città è già andata a dormire». ■

Crema solare **Maria Galland**, da Sephora.

ABBRONZATISSIMI

La «schiscetta» per prepararsi alle vacanze imminenti, con frutta e verdura ricche di quel betacarotene che aiuta la tintarella perfetta

Pollo con melone, carote e riso nero

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

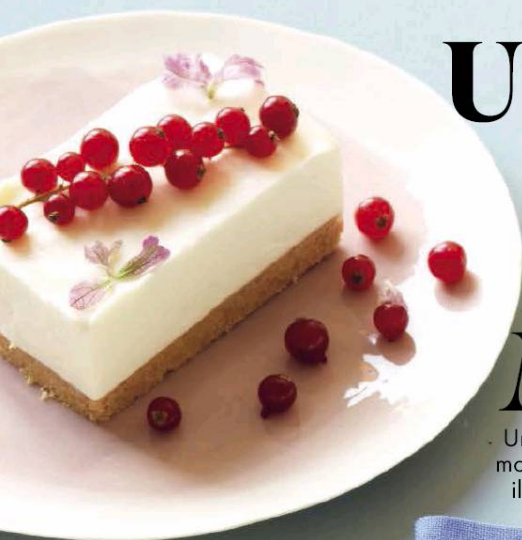
200 g **sovracoscia di pollo**
150 g **carote gialle e arancioni**
100 g **melone**
50 g **riso nero**
15 g **zenzero fresco**
1 **peperone friggitello – lime**
sedano – cipolla
olio extravergine di oliva
sale – pepe rosa

Togliete la pelle e cuocete la sovracoscia di pollo in acqua bollente salata, con 1 gambo di sedano, 1 carota e ½ cipolla per 35-40 minuti.
Lasciate raffreddare il pollo e sfilacciatene la polpa, eliminando l'osso.
Cuocete il riso per 20 minuti in acqua bollente salata, aromatizzata con 10 g di zenzero, quindi scolate il riso ed eliminate lo zenzero.
Mondate il melone e il resto delle carote e tagliateli a pezzetti; eliminate i semi del peperone e tagliatelo a rondelle.
Preparate una vinaigrette con 2 cucchiai di olio, il succo di 1 lime, 1 pizzico della sua scorza grattugiata, il resto dello zenzero grattugiato, 2 pizzichi di sale e una macinata di pepe rosa.
Mescolate il pollo con il melone e le verdure e conditeli con la vinaigrette.
Completate a piacere il pasto con una porzione di albicocche.

TESTI **V. VERCELLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

UN DOLCE PONTE SULLA MANICA

Una ricetta inglese con un profumo di lavanda molto francese e un immancabile tocco italiano, il mascarpone. Così Domitilla Aloi, millennial milanese, interpreta la vera Europa unita

Testi LAURA FORTI, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling BEATRICE PRADA

Domitilla è arrivata in redazione con un ordinatissimo quadernetto di ricette e una boccettina blu, la formula e la pozione per la sua ricetta. Poi ci ha raccontato da dove è nata l'idea per questo dolce che, nel biancore della crema, nasconde la sua originalità: il profumo di lavanda. «Ho fatto un po' di ricerche in internet e ho visto che esistevano diverse versioni di cheesecake, ma nessuno alla lavanda. Quindi ho pensato di inventarne uno io. Durante un viaggio in Francia, ho visitato una fattoria dedicata alla coltivazione e alla trasformazione di questa profumatissima pianta, e ne sono rimasta conquistata». Diciassette anni, quarta liceo scientifico, Domitilla è una ragazza piena di interessi, fa teatro e danza, suona l'arpa e tira di scherma. E la cucina? È una passione più recente. «Mi piacciono soprattutto i dolci. Quando voglio fare qualcosa, guardo online e mischio le ricette tra loro, per creare la mia». La mamma, che si definisce aiutante molto maltrattata, assaggia insieme a papà, fratello e compagni di scuola.

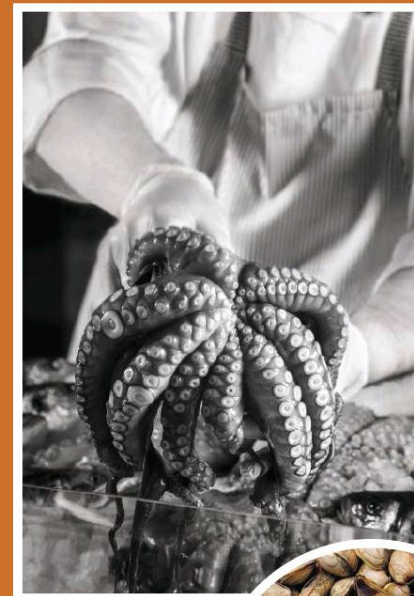
Piccoli cheesecake alla lavanda

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
più 4 ore e 30 minuti di raffreddamento

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

BASE
250 g **biscotti secchi**
125 g **burro fuso**
CREMA
400 g **formaggio fresco spalmabile**
240 g **panna fresca**
150 g **zucchero a velo**
120 g **mascarpone – 60 g ricotta**
12 g **gelatina in fogli**
olio essenziale di lavanda

BASE
1. Spezzettate i biscotti e frullateli ottenendo una polvere.
2. Fondete il burro, versatelo nei biscotti e impastate tutto. Appoggiate gli stampi ad anello su un vassoio coperto con carta da forno e disponete al loro interno l'impasto di biscotti e burro, pressandolo in uno strato di circa mezzo centimetro. Potete usare stampi con apposito «stantuffo», che aiuterà anche a «sformare» i cheesecake, o stampi ad anello e un piccolo pestacarne. Pratica alternativa, un'unica tortiera tonda a cerniera (ø 24 cm). Ponete in frigorifero per 30 minuti.
CREMA
Mettete a bagno la gelatina in acqua. **Mescolate** il formaggio spalmabile con il mascarpone, la ricotta e lo zucchero a velo, ottenendo una crema. **Scaldate** 120 g di panna e scioglietevi la gelatina strizzata. Lasciate raffreddare, quindi unitela alla crema. Montate la panna rimasta e incorporate anch'essa.
3. Profumate con due gocce di olio essenziale di lavanda: non sembrerà sufficiente, se assaggiate la crema, perché il naso è pervaso dal profumo. Ma non fatevi ingannare e non eccedete o il dolce risulterà troppo profumato. **Versate** la crema negli stampi, riempiendoli; fate raffreddare in frigo per almeno 4 ore. Meglio per una notte. **Sfilate** i cheesecake dagli anelli e guarniteli a piacere con frutti di bosco e fiori di lavanda.

FRESCO, BUONO E ITALIANO

Rispettare il cliente significa offrire quotidianamente prodotti freschi e gustosi e garantire una qualità accessibile a tutti. Per questo Iper, La grande i preferisce i prodotti italiani e premia agricoltori e allevatori attenti all'ambiente e ai cicli naturali della terra e del mare.
E si impegna nella salvaguardia della biodiversità scegliendo, tra l'altro, di investire nella pesca sostenibile, favorendo la "filiera corta" e acquistando anche da cooperative italiane. Un esempio? Le orate e i branzini della linea **Patto di Qualità Iper**, cresciuti in mare aperto, in un'area incontaminata del Mar Ligure tra Sestri Levante e Portofino, lontana da porti turistici e commerciali. Qui gli allevamenti sono a bassa densità e tutte le fasi della produzione sono controllate e tracciabili.
Per poter trovare ogni giorno sui banchi di Iper, La grande i un pescato fresco e sano, e per portare in tavola la grande bontà dei mari italiani.

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Testi
LAURA FORTI
ANGELA ODONE
SARA TIENI
VALENTINA VERCELLI
Fotografie
RICCARDO LETTIERI
Styling
BEATRICE PRADA

giugno

Carpaccio di gamberi, sandwich e bruschette esotiche per cominciare. E poi paste e carni con profumi mediterranei, verdure colorate e dolci bellissimi con la frutta. Tutto è pronto per i primi pranzi d'estate.

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra nuova tabella **a p. 143**

Ospiti nella nostra cucina

DOMENICO SORANNO E DENIS PEDRON

Domenico, detto Mimmo, origini pugliesi, chef-filosofo, è figlio di una grande cuoca. Esperienze internazionali tra Francia e Stati Uniti ha iniziato a 12 anni come autodidatta. Denis, veneto, sensibile e pragmatico al contempo, ha alle spalle un'esperienza all'Harry's Bar Venezia. Entrambi sono executive chef del gruppo Langosteria.

CRISTIANO BONOLO

Ha 46 anni ma ne dimostra dieci di meno. Il suo segreto? «Pensando alla salute a vent'anni sono diventato vegetariano e da sette sono vegano. Ho accantonato l'informatica, mi sono messo a studiare cucina naturale e oggi lavoro come cuoco, consulente e docente».

GIOVANNI TRAVERSONE

Modi affabili, da gentleman culinario, è lo chef della Trattoria del Nuovo Macello, a Milano, vera e propria istituzione per i gourmet meneghini gestita dalla famiglia Traversone dal 1959. Le sue specialità sono le carni e i piatti della tradizione lombarda. Ma con un twist internazionale.

Sandwich con salmone affumicato e confettura di cipolle

Cuochi Domenico Soranno e Denis Pedron
Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 1 ora e 30 minuti di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g salmone affumicato selvaggio
- 200 g pane in cassetta ai cereali
- 100 g aceto di vino rosso
- 80 g zucchero
- 60 g burro
- 15 g cannella in stecca
- 2 cipolle rosse di Tropea
- cardamomo – alloro

CONFETTURA DI CIPOLLE
Affettate sottilmente le cipolle, eliminando il cuore. Addolcitele in acqua fredda per almeno 30 minuti. Infine scolatele, tamponatele e cuocetele per 2 minuti in casseruola senza grassi, quindi sfumate con l'aceto. Dopo 3-4 minuti unite 8 bacche di cardamomo e 2 foglie di alloro, proseguite la cottura ancora per 4 minuti, quindi aggiungete lo zucchero e la cannella. Cuocete per altri 15 minuti, unite 40 g di burro, e dopo 4 minuti spegnete. Eliminate le spezie e fate raffreddare la confettura per 1 ora.
SANDWICH
Tagliate il salmone a fette piccole e sottili.
Farcite le fette di pane (se volete, eliminate la crosta) con uno strato di burro, uno di confettura e uno di salmone. Chiudete i sandwich e tagliateli in triangoli.

!

Provate il salmone selvaggio razza Sockeye: ha carni più sode, un aroma fresco e marino ed è meno grasso del salmone allevato.

Piattini **La Cartuja de Sevilla**, cucchiaino **Funky Table**, tovaglia **Zara Home**.

Tutte le posate, tovagliolo delle bruschette e americana del carpaccio di gamberi **Funky Table**, ciotoline, piattino e tovaglia delle bruschette **Zara Home**; piattino del carpaccio di gamberi **Bitossi Home**.

Carpaccio di gamberi con le pesche

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Medio
Tempo 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

16 gamberi rossi
3 pesche sode
melissa (in alternativa, menta)
timo
limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Stendete sul tavolo due fogli sovrapposti di pellicola alimentare.
Sgusciate i gamberi e incidete le code lungo il «dorso», aprendole a libro.
Eliminate il budellino nero, che ha **un** sapore amarognolo e lievemente acre: una volta aperte in due le code, sarà facilissimo individuarlo e toglierlo.
Accomodate le code aperte a libro sulla pellicola, copritele con altri due strati di pellicola e battetele molto delicatamente con il batticarne. Liberatele dalla pellicola staccandola con cura.
Lavate le pesche e, senza sbucciarle, tagliatele a fettine sottili.
Disponete in ogni piatto 4 code di gambero battute, completate con le fettine di pesca e qualche fetta di limone, condite con olio, sale, pepe e profumate con foglioline di timo e di melissa.

Protette dalla pellicola, le code di gambero si possono battere anche molto sottili senza lacerarle. Usate lo stesso accorgimento per fettine di carne e filetti di pollo.

Bruschette con chutney di mango

Cuoco Cristiano Bonolo
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

400 g mango pulito
60 g pistacchi sgusciati e pelati
8 fette di pane pugliese
1 mela croccante tipo Fuji
zenzero fresco
zucchero di canna
cipolla bianca – aglio
peperoncino fresco
semi di senape
semi di cumino
olio extravergine di oliva
aceto di mele – sale

CHUTNEY
Tritate finemente un peperoncino fresco e mezza cipolla e cuoceteli in una pentola a fiamma medio alta per 4 minuti, con 1 cucchiaino di semi di cumino e 1 di semi di senape, mezzo spicchio di aglio, 1 cucchiaio di zucchero, 1 di aceto di mele, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale.
Sbucciate la mela e il mango e tagliateli a dadini. Aggiungeteli nella pentola e proseguite la cottura per altri 10 minuti, quindi spegnete la fiamma e levate l'aglio.
Pelate, grattugiate e spremete il succo di un pezzetto di zenzero, come illustrato a fianco; unitelo al chutney di mango.
Sbollentate i pistacchi per 2 minuti, fateli raffreddare, quindi aggiungeteli al chutney e mescolate.
BRUSCHETTE
Tostate le fette di pane in una padella ben calda per 1 minuto per lato.
Servitele per accompagnare il chutney.

FATE COSÌ Per ottenere il succo dello zenzero fresco, grattugiatene un pezzetto senza buccia e poi strizzate subito la polpa con forza. Ricco di proprietà digestive, antinfiammatorie e antiossidanti, lo zenzero ha un sapore piccante e molto fresco. Si usa in piatti orientali di pesce e carne, in bibite e dolci.

primi

Piatti fondo e piano del cuscus, piattino e tovaglie **Zara Home**, tovagliolo **Funky Table**; piatti fondo e piano dei rigatoni **Bitossi Home**.

!

Raffreddate le taccole in acqua ghiacciata, se volete che conservino un colore brillante e una consistenza croccante.

Cuscus con taccole e pomodorini

Cuoco Cristiano Bonolo
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g **taccole pulite**
- 150 g **cuscus**
- 15 **pomodorini ciliegia rossi e gialli**
- ½ **cipolla rossa**
- **limone**
- **prezzemolo**
- **menta**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

CUSCUS
Scaldate 150 g di acqua (un bicchiere scarso) e unitela al cuscus con 2 cucchiai di olio; lasciate riposare per 5 minuti, poi sgranate il cuscus con una forchetta e conditelo infine con olio e sale.
CONDIMENTO
Mondate la cipolla, tagliatela a rondelle e cuocetela per 5 minuti in una padella con un filo di olio e 2 cucchiai di acqua.
Cuocete le taccole in acqua bollente salata per 5-6 minuti, raffreddatele in acqua ghiacciata, tagliatele a losanghe e insaporitele in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 2 minuti.
Lavate i pomodorini e tagliateli a metà.
Unite al cuscus la cipolla, le taccole e i pomodorini (a piacere aggiungete mezzo cucchiaino di lemon grass in polvere), scorza di limone grattugiata, il succo di mezzo limone, un ciuffetto di foglie di menta e di prezzemolo spezzettate, condite con olio, sale e pepe, mescolate bene e portate in tavola.

!

Per pelare facilmente i peperoni arrostiti, una volta cotti, lasciateli intiepidire ben chiusi in un sacchetto: l'umidità all'interno aiuterà a separare meglio la pelle dalla polpa.

Rigatoni con peperoni, gamberi e nocciole

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 500 g **pasta secca tipo rigatoni giganti o paccheri**
- 100 g **pecorino grattugiato**
- 100 g **latte**
- 50 g **nocciole tostate**
- 12 **code di gambero**
- 3 **grossi peperoni rossi**
- **olio extravergine di oliva**
- **menta – sale**

CREMA DI PEPERONI
Accomodate i peperoni su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 250 °C per 30 minuti circa. Sfornateli, fateli intiepidire, poi spellateli, privateli dei semi e frullatene 2/3 con un po' di sale. Tenete in caldo la crema ottenuta.
CREMA DI PECORINO
Portate a ebollizione il latte, togliete dal fuoco, unite il pecorino e mescolate bene finché non si sarà perfettamente sciolto; infine frullate ottenendo una crema liscia. Conservatela in caldo.
CONDIMENTO
Sgusciate le code di gambero, privatele del budellino e tagliatele in tocchetti.
Tagliate il resto dei peperoni in quadratini di piccole dimensioni.
PASTA
Lessate i rigatoni in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con un filo di olio, i quadratini di peperone e i tocchetti di gambero. Distribuite nei piatti le due creme, accomodate la pasta, mescolate delicatamente, unite le nocciole tritate e foglioline di menta.

Piatto piano degli gnocchetti **Zara Home**, americana, tovagliolo, posate, piattino del formaggio e foglia d'ottone **Funky Table**; piatti fondo e piano delle linguine **La Cartuja de Sevilla**.

Gnocchetti alle ortiche con pomodoro e ricotta salata

Cuochi Giovanni Traversone
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g farina 0 più un po' per il piano di lavoro
400 g ortiche
350 g passata di pomodoro
4 uova – salvia – basilico – sale
ricotta salata – zucchero
olio extravergine – pepe

CONDIMENTO
Cuocete la passata sul fuoco al minimo con un paio di cucchiai di olio, un pizzico di sale e uno di zucchero. Spegnete dopo 18-20 minuti, unite un ciuffo generoso di foglie di basilico e qualche foglia di salvia, coprite e lasciate in infusione per 5 minuti.
GNOCCHETTI
Mondate le ortiche, sbollentatele in acqua bollente salata per 1 minuto, scolatele e strizzatele bene: a seconda di quanto le strizzerete otterrete un impasto più o meno umido. Frullatele con il frullatore a immersione, poi impastatele con la farina, le uova e un pizzico di sale: otterrete un impasto morbido. Dividetelo in filoncini di un paio di centimetri di diametro; tagliateli a tocchetti di 2 cm di lato e formate gli gnocchi rigandoli sui rebbi della forchetta. Distribuiteli sul piano di lavoro infarinato.
Lessate gli gnocchetti in abbondante acqua bollente salata per 10-12 minuti.
Scolateli e conditeli con la passata (potete anche servirla a parte, in piccole ciotoline), una generosa grattugiata di ricotta salata e una macinata di pepe.
Decorate a piacere con foglie di salvia.

FATE COSÌ Tagliate il filoncino di impasto in tocchetti di 2 cm: siccome la consistenza è morbida, tenderanno a schiacciarsi un po'. Appoggiateli a uno a uno sui rebbi di una forchetta e trascinateli verso le punte premendoli con il pollice: si righeranno acquistando nel contempo una forma concava. Righe e concavità servono a trattenere meglio il condimento.

Linguine con vongole, calamaretti e bottarga

Cuochi Domenico Soranno e Denis Pedron
Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g vongole veraci spurgate
350 g linguine
280 g calamaretti puliti
40 g bottarga di muggine
1 spicchio di aglio
prezzemolo – sale
vino bianco secco
olio extravergine di oliva

CONDIMENTO
Rosolate l'aglio con la buccia e i gambi di un ciuffo di prezzemolo in 3 cucchiai di olio per 1-2 minuti. Unite le vongole e sfumate con ½ bicchiere di vino.
Fate aprire le vongole cuocendole a fiamma media per 4-5 minuti, poi sgusciatele e tenetele da parte.
Filtrate il liquido di cottura delle vongole in una padella.
Cuocete i calamaretti per 2 minuti nel liquido di cottura delle vongole.
PASTA
Lessate le linguine in acqua bollente salata, quindi scolatele molto al dente e unitele ai calamaretti finendo di cuocerle per un paio di minuti. Spegnete.
Aggiungete le vongole e un ciuffo di prezzemolo tritato.
Servite con un filo di olio e la bottarga grattugiata.

pesci

Piatti fondo e piano del king crab, bicchieri e tovaglie **Zara Home**, posate **Funky Table**; vassoio del ceviche **La Cartuja de Sevilla**.

Chiedete al vostro pescivendolo di aprire per voi le chele del king crab e di estrarre la polpa.

King crab alla catalana

Cuochi Domenico Soranno e Denis Pedron
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g polpa di king crab (granchio reale rosso dell'Alaska)
- 60 g pomodorini secchi sott'olio
- 12 pomodori camoni
- 1 cuore di sedano
- ½ cipolla – olio extravergine

Affettate sottilmente la cipolla e lasciatela spurgare in acqua fredda per almeno 30 minuti per attenuarne il sapore. Scolatela e tamponatela.
Frullate i pomodorini secchi con 3 cucchiai di olio extravergine e 2 di acqua fino a ottenere una salsa cremosa.
Tagliate i pomodori camoni in 4 spicchi.
Eliminate i filamenti dai gambi di sedano e tagliateli in sottili rondelle oblique.
Portate a ebollizione una casseruola di acqua. Spegnete e immergetevi la polpa di king crab. Dopo 30 secondi scolatela, tamponatela e tagliatela a tocchetti.
Unite in una ciotola il granchio, il sedano, la cipolla e i pomodori. Condite con la salsa di pomodori secchi e servite.

Filetto di dentice su zucchine trombetta brasate

Cuochi Domenico Soranno e Denis Pedron
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g zucchine trombetta
- 600 g 4 filetti di dentice del Mediterraneo spessi 4 cm
- 1 spicchio di aglio
- mentuccia
- olio extravergine di oliva
- sale in fiocchi – sale fino

ZUCCHINE
Mondate e affettate le zucchine in rondelle spesse 5 mm.
Rosolatele in padella con 100 g di olio, l'aglio con la buccia e una presa di sale per 4-5 minuti. Unite quindi un mestolo di acqua tiepida e completate la cottura, a fuoco moderato, in 10 minuti. Condite con mentuccia tritata fine e fate intiepidire.
DENTICE
Scottate i filetti di dentice da entrambi i lati in una padella antiaderente con un cucchiaio di olio per 1 minuto, iniziando dal lato della polpa.
Finite la cottura dei filetti in forno a 200 °C per 4-5 minuti.
Servite i filetti sulle zucchine brasate, condite con fiocchi di sale e completate con un filo di olio.
Da sapere Per ottenere dei filetti di dentice spessi 4 cm, che rimangano succulenti dopo la cottura, bisogna partire da un pesce intero di 2-3 chili.

QUESTIONE DI DETTAGLI
Per la perfetta riuscita di questo piatto scegliete una ricciola di almeno 2-3 kg, in modo da ottenere filetti spessi 4-5 cm. Quella del Mediterraneo (1), più saporita, si riconosce dalla polpa bianca e la livrea più scura di quella Atlantica. Tagliate il sedano «a becco d'oca» (2) ovvero tenendo la lama trasversale al piano di taglio così da ricavare piccoli tocchetti più sottili.

Ceviche di ricciola

Cuochi Domenico Soranno e Denis Pedron
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g filetto di ricciola (parte dorsale)
- 200 g lattughino
- 100 g sedano
- 10 g zenzero fresco
- 4 lime – 2 patate americane
- 2 pannocchie
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino Jalapeño
- 1 peperone Rocoto
- 1 cipolla rossa di Tropea
- coriandolo fresco
- acqua oligominerale
- olio extravergine – sale

Tagliate sottilmente la cipolla e fatela spurgare in acqua fredda per almeno 30 minuti per renderla più delicata.
Cuocete a vapore le pannocchie (noi abbiamo usato quelle bianche) e le patate americane, con la buccia, per 35 minuti o bollitele in acqua salata per 20 minuti.
Pelate le patate americane e tagliatele a fette spesse 2 cm.
Tagliate a rondelle le pannocchie.
Tagliate 250 g di polpa di ricciola in fettine spesse 3 mm.
Preparate il «leche de tigre» ovvero un'emulsione ricavata frullando 50 g di sedano, gli spicchi di aglio sbollentati per 1 minuto, lo zenzero fresco grattugiato, 3 cucchiai di acqua oligominerale naturale e la polpa di ricciola rimasta.
Affettate sottilmente il peperone Rocoto e lo Jalapeño e il rimanente sedano.
Condite le fettine di ricciola con il succo dei lime e salatele. Aggiungete il «leche de tigre».
Completate con 1 cucchiaio di peperone e peperoncino affettati.
Servite con le patate americane e le pannocchie, il sedano, il lattughino, la cipolla cruda, condita con un filo di olio e qualche foglia di coriandolo.

Piatti fondo e piano del tiepido, piattino azzurro della crostata e tovaglie **Zara Home**, posate **Funky Table**.

Tiepido di mare

Cuochi Domenico Soranno e Denis Pedron
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g **calamaretti puliti**
80 g **polpo lessato**
16 **gamberi rossi**
16 **scampi del Mediterraneo**
1 **limone**
prezzemolo – sale
olio extravergine di oliva

Sgusciate i gamberi e gli scampi e privateli del budellino nero.
Tritate un ciuffetto di prezzemolo.
Portate a ebollizione una pentola di acqua leggermente salata e, aiutandovi con un mestolo forato, immergetevi i gamberi. Sbollentateli per 1 minuto e mezzo, quindi scolateli e adagiateli in una ciotola. Cuocete allo stesso modo e per lo stesso tempo gli scampi e i calamaretti. Spegnete, quindi, in ultimo, immergete anche il polpo, tagliato a tocchetti grossolani e scaldatelo per 30-50 secondi.
Unite tutto in una ciotola e condite con una emulsione ottenuta mescolando energicamente con una forchetta il succo del limone con 50 g di olio con un cubetto di ghiaccio e il prezzemolo tritato.
Servite immediatamente.
Da sapere Per la migliore riuscita del piatto, scegliete i calamaretti Cacciaroli, una varietà particolarmente tenera e saporita.

Crostata di pomodori

Cuoco Cristiano Bonolo
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g **pomodori maturi**
250 g **ricotta**
250 g **farina di farro bianca**
100 g **mandorle sgusciate**
50 g **mascarpone**
limone
origano secco
olive taggiasche snocciolate
aglio in polvere
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PASTA
Mescolate la farina di farro con 60 g di olio, 70 g di acqua fredda e una presa di sale, poi frullate tutto finché non otterrete un composto compatto. Lasciatelo riposare in frigo coperto per 30 minuti.
RIPIENO
Tritate le mandorle e mescolatele con la ricotta e il mascarpone; condite con 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata, 1 cucchiaino di aglio in polvere, 1 cucchiaio di origano e un pizzico di sale e mescolate tutto.
Lavate i pomodori e tagliateli a fettine di mezzo centimetro di spessore.
Infarinate il piano di lavoro e stendete la pasta, ottenendo una sfoglia di circa 2 millimetri di spessore.
Ungete con un filo di olio una pirofila rettangolare (28x23 cm), adagiatevi la sfoglia facendola aderire anche sui bordi, poi eliminate la pasta in eccesso. Bucherellate il fondo con una forchetta, farcite con il ripieno, distribuitevi sopra i pomodori a fette e una bella manciata di olive taggiasche. Condite con un filo di olio e una macinata di pepe e infornate a 180 °C per 30 minuti circa. Decorate a piacere la crostata con santoreggia e servitela tiepida.

Intolleranti al lattosio? Sostituite ricotta e mascarpone con 500 g di yogurt di soia filtrato per 8 ore e 50 g di burro di soia.

Fantasia di verdure e legumi

Cuoco Cristiano Bonolo
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g asparagi
150 g piselli sgranati
150 g edamame sgusciati surgelati
50 g spinaci novelli
2 carote – ½ peperoncino fresco
semi di sesamo
olio extravergine di oliva
sale

Mondate gli asparagi e sbollentateli in acqua salata per 4 minuti, poi raffreddateli in acqua e ghiaccio e tagliateli a losanghe.
Lavate gli spinaci.
Sbollentate gli edamame per 2 minuti e i piselli per 3 minuti.
Eliminate i semi del peperoncino e tritatelo, quindi tostatelo insieme a 1 cucchiaino di semi di sesamo in una padella con un filo di olio per 3 minuti.
Sbucciate le carote e tagliatele in 4 parti per il lungo; insaporitele con un filo di olio e un pizzico di sale per 3 minuti.
Mescolate gli asparagi, i piselli, gli edamame e gli spinaci, conditeli con le spezie tostate in padella, regolate di sale e accompagnate con le carote.

Gli edamame, i fagioli di soia giapponesi, fanno parte dei «super cibi»: sono ricchi di vitamine e fibre e poveri di calorie.

Piatto della torta e tovaglie **Zara Home**; piatti della fantasia di verdure **Bitossi Home**, forchette **Rosenthal**, tovagliolo **Funky Table**.

Torta di melanzane

Cuoco Cristiano Bonolo
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

400 g formaggio spalmabile vegetale
180 g crostini integrali
150 g pomodorini ciliegia
150 g tofu naturale
100 g tofu vellutato
10 prugne secche snocciolate
2 melanzane striate
coriandolo in polvere
cumino in polvere
olio di arachide
basilico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate 1 melanzana a fette di un paio di centimetri, disponetele su una placca rivestita con carta da forno e cuocetele a 200 °C per 25 minuti, quindi lasciatele intiepidire e salatele.
Frullate i crostini integrali con le prugne e un pizzico di sale.
Frullate il tofu naturale, il tofu vellutato e il formaggio vegetale con mezzo cucchiaino di cumino in polvere, mezzo cucchiaino di coriandolo in polvere, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
Rivestite con carta da forno uno stampo a cerniera (ø 20 cm) e fate un primo strato con il trito di crostini e prugne, schiacciandolo bene in modo da ottenere una base compatta dello spessore di circa mezzo centimetro. Fate un secondo strato con metà del tofu frullato, quindi uno con le fette di melanzana e 50 g di pomodorini tagliati a metà. Ricoprite con un ultimo strato di tofu frullato e infornate a 180 °C per 35-40 minuti, finché la superficie non sarà diventata dorata.
Cuocete i pomodorini rimasti in una padella con un filo di olio extravergine per un paio di minuti.
Riducete l'altra melanzana a fette molto sottili e friggetele in abbondante olio di arachide, finché non cominciano a prendere colore, quindi asciugatele con carta da cucina (chips di melanzana).
Decorate la torta con le chips di melanzana, i pomodorini cotti in padella e qualche fogliolina di basilico.

verdure

carni

Insalata di zucchine, fagiolini e fave

Cuoco Cristiano Bonolo
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g **zucchine**
250 g **fagiolini**
150 g **fave sgranate**
50 g **cocco grattugiato**
30 g **uvetta**
5 **foglie di coriandolo**
1 **peperoncino fresco**
1 **limone**
senape delicata – curry
olio extravergine di oliva
sale

Mondate le zucchine, tagliatele a fettine per il lungo e scottatele in una padella con un filo di olio per 1 minuto.
Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida.
Tritate il peperoncino e mescolatelo con 1 cucchiaino di curry, 1 cucchiaino di senape, 3 cucchiai di olio e il succo di 1 limone finché non otterrete una salsina.
Tritate anche le foglie di coriandolo.
Mondate i fagiolini e sbollentateli insieme con le fave in acqua bollente salata per 5 minuti, quindi pelate le fave e tagliate i fagiolini a pezzetti.
Mescolate fave e fagiolini con l'uvetta strizzata, il cocco grattugiato e il coriandolo tritato e condite tutto con la salsina.
Disponete le zucchine nei piatti, adagiatevi sopra qualche cucchiaio di fave e fagiolini, regolate di sale e servite, accompagnando a piacere con fette di pane abbrustolito.

Coniglio in tegame con trito mediterraneo

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg **coniglio a pezzi**
200 g **vino bianco più un po' per ammollare l'uvetta**
50 g **burro**
20 g **pinoli**
10 **pomodori secchi**
capperi dissalati
olive taggiasche snocciolate
uvetta
alloro
rosmarino
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Reidratate 2 cucchiai di uvetta nel vino bianco per almeno una decina di minuti.
Ponete il coniglio in un grande tegame velato di olio, condite con una presa di sale e una macinata di pepe e rosolatelo sulla fiamma viva per una decina di minuti.
Unite quindi il burro e dopo 3-5 minuti bagnate con 80-100 g di vino, fatelo evaporare per qualche minuto. Aggiungete il resto del vino, riducete la fiamma al minimo, coprite e cuocete per 20-25 minuti con rosmarino e alloro. Bagnate, se serve, con un mestolino di acqua e completate la cottura in altri 10-15 minuti.
Tritate non troppo finemente 2 cucchiai di capperi, 2 cucchiai di olive taggiasche, l'uvetta strizzata e i pomodori secchi. Mescolate unendo un filo di olio e i pinoli.
Spegnete il fuoco, unite al coniglio il trito di capperi, coprite e lasciate riposare per una decina di minuti prima di servire.

Pentola del coniglio **Le Creuset**, americana **Funky Table**; piatti dell'insalata di zucchine e tovaglia **Zara Home**.

Tovaglia dell'agnello **Zara Home**, piatto e piattini delle frittate **Bitossi Home**.

Agnello in crosta di ceci e melanzane

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 8 ore per ammollare i ceci
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg 1 carré di agnello già pulito
150 g ceci secchi
2 melanzane
2 vasetti di yogurt intero
menta – coriandolo fresco
maggiorana – timo
olio extravergine di oliva
burro – sale – pepe

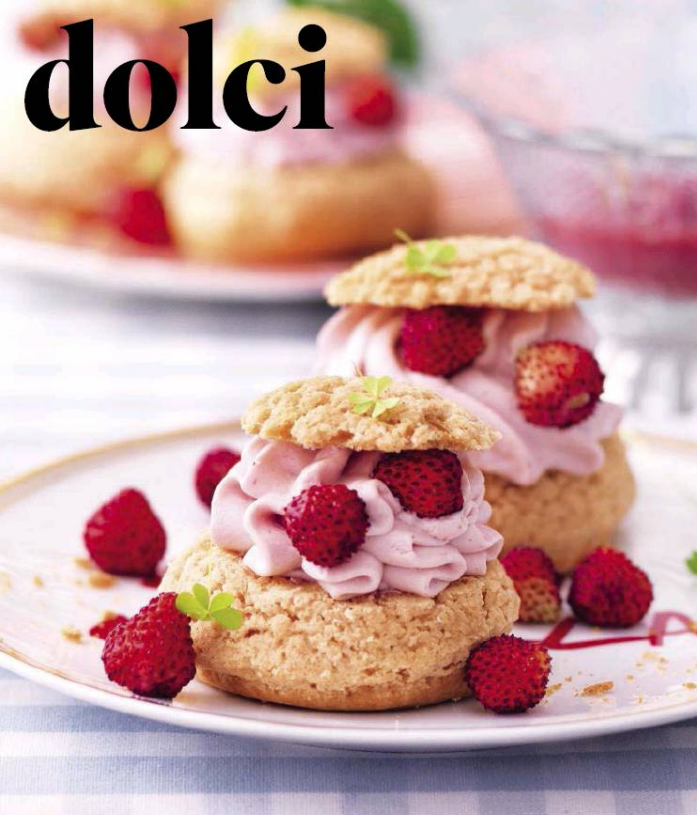
CROSTA DI CECI
Mettete a bagno i ceci nell'acqua per almeno 8 ore. Infine scolateli e tritatene grossolanamente 50 g con il coltello; frullate il resto in crema con un paio di cucchiai di olio e di acqua e un cucchiaio generoso di trito di menta, maggiorana, timo e coriandolo. Infine mescolate la parte frullata con i ceci tritati.
MELANZANE
Dividete le melanzane a metà nel senso della lunghezza, conditele con olio, sale e pepe e accomodatele su una placca foderata di carta da forno con la polpa rivolta verso l'alto. Infornatele a 160 °C per 40-45 minuti. Sfornatele, scavate tre mezze melanzane con un cucchiaio ricavando la polpa, tritatela con il coltello e fatela scolare attraverso un colino per una decina di minuti. Conditela poi con un filo di olio, aggiustate di sale, se serve, e profumate con foglioline di menta.
AGNELLO
Salate e pepate il carré e rosolatelo in padella con olio e burro sulla fiamma vivace per 3-4 minuti per lato.
Accomodate il carré su una placca foderata di carta da forno e ricopritelo con la crema di ceci. Coprite gli ossi con l'alluminio per evitare che si brucino.
Infornate a 250 °C ponendo la placca a mezza altezza; dopo 20 minuti unite qualche fiocchetto di burro sopra la crosta di ceci e portate più in alto la placca, avvicinandola al grill. Sfornate dopo 7-8 minuti.
Condite i vasetti di yogurt con olio, sale e pepe e distribuiteli in ciotoline.
Dividete il carré in porzioni, servitele con il trito di melanzane, lo yogurt e la melanzana tenuta da parte. Completate con striscioline di menta.

Frittatine con pesto, fagiolini e patate

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g patate
300 g fagiolini
300 g zucchine
200 g latte
80 g pinoli
60 g basilico
30 g pecorino grattugiato
12 uova
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato – maggiorana
aglio – burro – sale – pepe
olio extravergine di oliva

RIPIENO
Mondate e lessate separatamente zucchine, patate e fagiolini in acqua bollente salata. Schiacciate le patate. Tenete da parte una dozzina di fagiolini. Frullate in crema i fagiolini rimasti e le zucchine con maggiorana, sale, pepe e un filo di olio, poi incorporate le patate.
Frullate il basilico con i pinoli, il pecorino grattugiato, un pezzettino di aglio, 20 g di parmigiano e 100 g di olio fino a ottenere un pesto. Salate, se serve.
FRITTATINE
Sbattete le uova con il latte, 2 cucchiai di parmigiano e un pizzico di sale. Cuocete il composto in una padellina (ø 10 cm) velata di burro in modo da ottenere 24 frittatine.
Componete le 6 millefoglie alternando 4 frittatine con la crema di zucchine e patate. Completate le millefoglie con il pesto e i fagiolini tenuti da parte. Decorate a piacere con basilico e pinoli tostati.
Più pratico e veloce Anziché preparare tante millefoglie monoporzione, eleganti ma laboriose, cuocete 4 grandi frittate, utilizzando una padella di 20 cm di diametro. Farcitele e montatele allo stesso modo, poi tagliate la «torta» in 6 spicchi.

Bignè croccanti con mousse di fragoline

Cuoca Joëlle Nédérlants
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 4 ore di riposo

INGREDIENTI PER 18 PEZZI

COPERTURA
90 g zucchero di canna
90 g farina
70 g burro morbido – sale
BIGNÈ
70 g farina – 60 g latte
50 g burro – 2 uova
zucchero – sale

MOUSSE
360 g fragoline di bosco
300 g yogurt greco
300 g panna fresca
60 g zucchero
15 g gelatina in fogli – limone

COPERTURA
Mescolate lo zucchero di canna con il burro, la farina e un pizzico di sale. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno in uno strato sottile (2 mm) e mettetelo in freezer per almeno 2 ore (l'ideale sarebbe farlo il giorno prima).
BIGNÈ
Scaldate in una casseruola il latte con il burro e 60 g di acqua, una presa di sale e un pizzico di zucchero. Quando comincia a fremere, togliete la casseruola dalla fiamma e aggiungete la farina, tutta in una volta. Mescolate energicamente finché il composto non si staccherà dalle pareti della pentola. Riportate sul fuoco e cuocete mescolando per 1 minuto, in modo che l'impasto diventi omogeneo. Spegnete e lasciate raffreddare completamente.
Aggiungete quindi le uova, incorporandone uno alla volta. Otterrete una pastella consistente e un po' collosa.
Raccoglietela in una tasca da pasticciere e disponetela su due placche coperte con carta da forno, in 18 ciuffi di circa 5 cm; completateli con la copertura, come vedete qui sotto. Infornate a 160 °C per 40 minuti, nel forno statico, meglio una placca per volta, posta a metà forno.
MOUSSE
Mettete a bagno la gelatina.
Cuocete le fragoline con lo zucchero, il succo di mezzo limone, 50 g di acqua a fuoco basso per 10-12 minuti, poi frullate e filtrate. Aggiungete la gelatina strizzata e scioglietela nel frullato ancora caldo, quindi lasciate raffreddare.
Mescolatevi lo yogurt, prima che la gelatina si rapprenda, infine incorporatevi la panna, montata, ottenendo la mousse. Fatela raffreddare in frigo per 20 minuti.
Aprite a metà i bignè croccanti, farciteli con la mousse e decorateli a piacere con qualche fragolina ed erbette fresche.

FATE COSÌ Tirate fuori del freezer la copertura, eliminate il foglio di carta da forno che la copre e, con un anello di 4 cm di diametro, ritagliate 18 dischetti.

Appoggiate sopra ciascun ciuffo di pasta bignè un dischetto: in cottura i due impasti si «fonderanno» in un unico strato di consistenza molto croccante.

Torta di pesche e amaretti

Cuoca Joëlle Nédérlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

320 g farina
200 g burro
180 g amaretti morbidi
10 g aceto di mele
5 pesche noci
1 uovo
zucchero semolato
zucchero di canna
miele – sale – ghiaccio

PASTA
Amalgamate in una ciotola la farina con il burro freddo, a pezzetti, un pizzico di sale e un cucchiaio di zucchero semolato, ottenendo un insieme di briciole.
Mescolate in una caraffa 100 g di acqua →

Scegliete pesche non troppo mature, per riuscire a tagliarle in modo preciso: si ammorbidiranno comunque con la cottura.

L'impasto delle lingue di gatto va «spatolato» sulla placca da forno: più lo strato è sottile, più il biscotto risulterà croccante una volta freddo.

fredda di frigo, 20 g di ghiaccio e l'aceto di mele. Versatela sulle briciole, poca per volta. Quando riuscite a raccogliere il composto tra le mani, toglietelo dalla ciotola e lavoratelo brevemente sul piano di lavoro, con un po' di farina se serve, lasciandolo grossolano. Modellatelo a palla, ponetelo in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciatelo riposare per 1 ora. Stendetelo quindi a 3-4 mm di spessore e con esso foderate il fondo e i bordi di una pirofila ovale (30x21 cm, h 4 cm). Ritagliate la pasta in eccesso e pizzicatela lungo il perimetro dello stampo, per creare un effetto decorativo.

RIPIENO

Sbriciolate gli amaretti e distribuiteli nella pirofila: serviranno a dare dolcezza e ad assorbire i succhi delle pesche.
Tagliate a metà le pesche noci, eliminate il nocciolo e appoggiatele di piatto sul tagliere; con un coltello affilato tagliatele a fettine molto sottili, tenendole ben serrate tra loro. Con l'aiuto di una spatola trasferite le mezze pesche nella pirofila e schiacciatele delicatamente, in modo che si dispongano un po' in obliquo, senza perdere la forma. Disponetele in modo alternato e riempite eventuali zone vuote con fettine singole.
Spennellate i bordi della torta con un uovo sbattuto, poi cospargete la superficie con zucchero di canna.
Infornate la torta a 180 °C nella parte bassa del forno per 50 minuti circa. Sfornate e spennellate la frutta con 2 cucchiai di miele appena sciolto sul fuoco.

Tutti i piattini dei dolci **Bitossi Home**, tovaglia **Zara Home**, posate e tovagliolo della torta **Funky Table**.

Lingue di gatto e gelato al mango

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

GELATO
400 g polpa di mango
200 g latte
100 g panna fresca
80 g zucchero
20 g zenzero fresco
4 tuorli
lime
LINGUE DI GATTO
70 g albumi (2)
70 g zucchero a velo
70 g burro fuso – 60 g farina
10 g cacao amaro

GELATO

Scaldate il latte; appena comincia a bollire, versatelo sui tuorli sbattuti con lo zucchero. Cuocete mescolando finché la crema non comincia a velare il cucchiaio. Spegnete, unite la panna e fate raffreddare.
Frullate 350 g di polpa di mango; unite il succo e la scorza di mezzo lime.
Grattugiate lo zenzero, raccogliete la polpa in un foglio di carta da cucina e strizzatela facendo colare il succo nel frullato di mango. Mescolatelo con la crema e versate nella gelatiera: il gelato sarà pronto in 45-60 minuti.

LINGUE DI GATTO

Mescolate gli albumi con lo zucchero a velo, la farina, il cacao e il burro fuso, ottenendo una pastella consistente.
Distribuitela a cucchiaiate su una placca coperta con carta da forno e spalmatela con una spatola, in strati sottili, ottenendo strisce di 20x5-6 cm.
Infornate a 180 °C per 5-6 minuti; sfornate e staccate le lingue di gatto; finché sono ancora calde e malleabili appoggiatele intorno a bicchieri lisci o a stampi ad anello. Preparatene poche per volta, in base al numero degli stampi a vostra disposizione. Lasciate raffreddare: diventeranno croccanti.
Servite il gelato con le lingue di gatto, il mango rimasto a dadini e, a piacere, con foglioline di menta o melissa.

carta degli abbinamenti

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

a cura di **VALENTINA VERCELLI**

Sandwich con salmone pag. 44

Un **Metodo Classico Rosé**, fresco e fruttato, accompagna bene questi sandwich, soprattutto se ha la bevibilità travolgente del **Per Franco 2015** di **Bergianti**, a base di uva lambrusco salamino. *12 euro. terrevive.net*

Rigatoni pag. 49 **Fantasia di verdure** pag. 56

I toni erbacei di un **Sauvignon** dell'**Alto Adige** sposano legumi, verdure e crostacei. Il **Quintessenz 2016** di **Cantina Kaltern**, raffinato e sapido, è tra i migliori della regione. *25 euro. kellereikaltern.com*

Ceviche di ricciola pag. 53

Un rosato del Sud, morbido e bilanciato, è perfetto con il ceviche di pesce. A noi è piaciuto l'abbinamento con il **Castel del Monte Bombino Nero Colombaio 2017** di **Conte Spagnoletti Zeuli**. *13 euro. contespagnolettizeuli.it*

Coniglio in tegame pag. 59

D'estate, si può anche scegliere un bianco per le carni delicate. A patto che sia di buona struttura, come il **Criseo 2016** di **Guado al Melo**, che nasce a **Bolgheri** da un mix di uve, tra cui spicca il vermentino. *21 euro. guadoalmelo.it*

Gamberi con le pesche pag. 46

Un **Trebbiano d'Abruzzo**, che profuma di pesche e fiori bianchi, è la scelta azzeccata per questo piatto. E meglio se, come il **Prope 2017** di **Velenosi**, ha un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo. *8 euro. velenosivini.com*

Gnocchetti alle ortiche pag. 51

Ci vuole un bianco delicato, con profumi di fiori e di erbe, per questi gnocchetti. Una buona scelta è il **Müller Thurgau San Lorenz 2017** di **Bellaveder**, che nasce a 600 metri, in **Trentino**. *11 euro. bellaveder.it*

Tiepido di mare pag. 54 – **Insalata di zucchine** pag. 58

Qui serve un bianco delicato e fresco, come il **Langhe Favorita 2017** dei **Fratelli Alessandria**, da una varietà di uva locale, che piaceva alla regina Margherita di Savoia. *11 euro. fratellialessandria.it*

Agnello in crosta pag. 61

Un rosso che riesce a coniugare bevibilità ed eleganza, come il **Pinot Nero 2015** prodotto da **Ferruccio Carlotto** in **Alto Adige**, è il compagno migliore per le nostre costine d'agnello. *25 euro. Tel. 0471810407*

Bruschette con chutney di mango pag. 47

Gli accenti agrumati e tropicali di una birra **Double Ipa**, come quella prodotta da **Canediguerra**, valorizzano il carattere etnico della ricetta. *5 euro la bottiglia da 33 cl. canediguerra.com*

King crab alla catalana pag. 52

Le note sapide e sferzanti di un **Fiano di Avellino** creano un piacevole contrasto con la tendenza dolce della polpa di granchio. Da provare è il **2017** di **Cantina Sanpaolo**, tipico ed elegante. *11 euro. claudioquarta.it*

Crostata di pomodori pag. 55

Una birra leggera e dissetante è perfetta con la nostra torta salata. La **Pacific Ipa Zona Cesarini** di **Toccalmatto** ci è piaciuta per i suoi freschi sentori di frutta tropicale. *4, 80 euro la bottiglia da 33 cl. birratoccalmatto.com*

Bignè croccanti con mousse di fragoline pag. 62

Gli spiccati profumi floreali e fruttati di uno **spumante dolce** da uve **moscatello selvatico** si fondono a meraviglia con i nostri bignè. Il **2015** di **L'Archetipo** è «naturale» e beverino. *13 euro. larchetipo.it*

Cuscus pag. 49 **Linguine con vongole** pag. 51

Un **Vermentino 2017** di **Sardegna** è perfetto con i primi con verdure e conchiglie. Il nostro, piacevole e territoriale, arriva dalla nuova cantina della giovane **Antonella Corda**. *14,50 euro. antonellacorda.it*

Filetto di dentice pag. 52 – **Frittatine con pesto** pag. 61

Un bianco ligure fruttato e minerale, come il **Vermentino 2017** di **Maria Donata Bianchi**, è il giusto compagno di piatti a base di pesto e di un pesce nobile come il dentice. *15 euro. aziendaagricolabianchi.it*

Torta di melanzane pag. 57

Un rosato fruttato e sapido, che profuma di mare, accompagna questa torta ricca di sapori del Sud. Ha tutte le caratteristiche necessarie il **Cirò Rosato 2017** di **Librandi**. *7 euro. librandi.it*

Torta di pesche e amaretti pag. 62

Un passito da uve albana, con profumi di rose e pesca, è azzeccato con questa torta. Da provare l'**Innamorato 2010**, prodotto da **Poderi Morini** in **Romagna**. *21 euro. poderimorini.com*

dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. I pomodori secchi non possono mai mancare. **Ponti** li propone bio, senza glutine e senza conservanti. In olio di semi di girasole con uno spruzzo di aceto di vino e qualche foglia di basilico.

2. Impreziosisce i piatti con una nota sapida e ricercata la bottarga di muggine di **Selecta**.

3. Dei Limoni Origine di **Coop** si può sapere tutto perché sono tracciabili al 100%. La scorza non è trattata dopo la raccolta.

4. Sembra di sentire il profumo del fieno quando si assaggia il burro **Beppino Occelli**. Ottimo da solo, spalmato su una fetta di pane.

5. Cacao amaro, in polvere, senza glutine, ottenuto da fave di coltivazione biologica. Di **S.Martino**, in confezioni da 75 g.

6. Il salmone norvegese viene pescato nei fiordi, subito pulito, sfilettato, salato e affumicato in forni a bassa temperatura. Garantisce **Seafood from Norway**.

7. Il **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** sostiene e promuove una delle eccellenze del nostro paese: l'olio extravergine di oliva.

8. Le uova bianche **Le Naturelle** sono prodotte da galline allevate a terra. In confezioni riciclabili da 6.

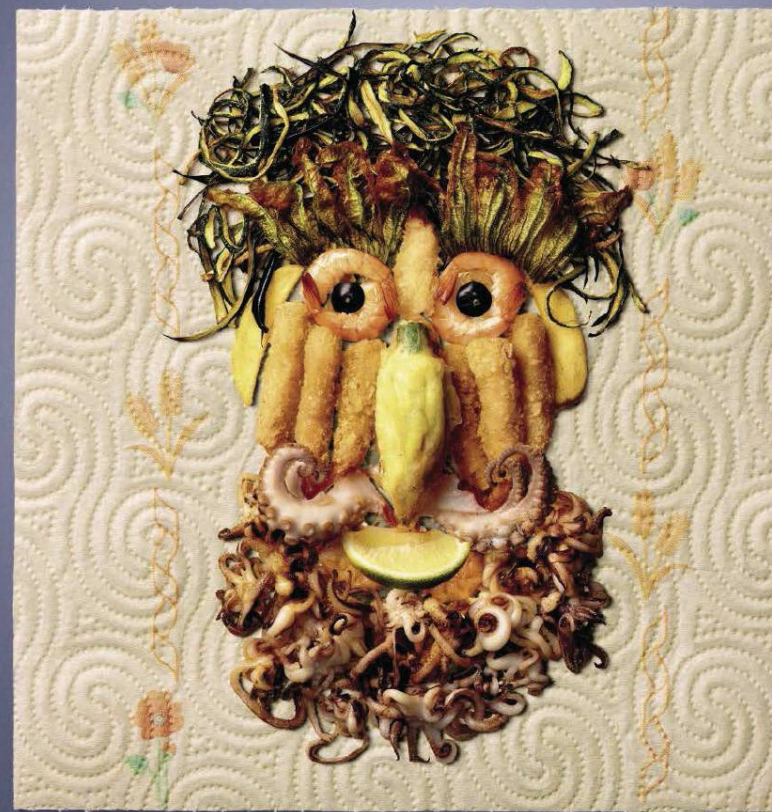
9. Un'alternativa al formaggio? Lo spalmabile di **Valsoia** è fatto di soia fermentata, olio di cocco, sale e vitamina D2. In vaschette richiudibili da 125 g.

10. La ricotta di latte vaccino di **Sabelli** è ottenuta con la tecnica dell'affioramento. Il sapore delicato la rende ideale sia nelle preparazioni salate, sia in quelle dolci.

11. Solo pomodori toscani passati al setaccio per dare una consistenza più «corposa» alla Passata Rustica di **Petti**.

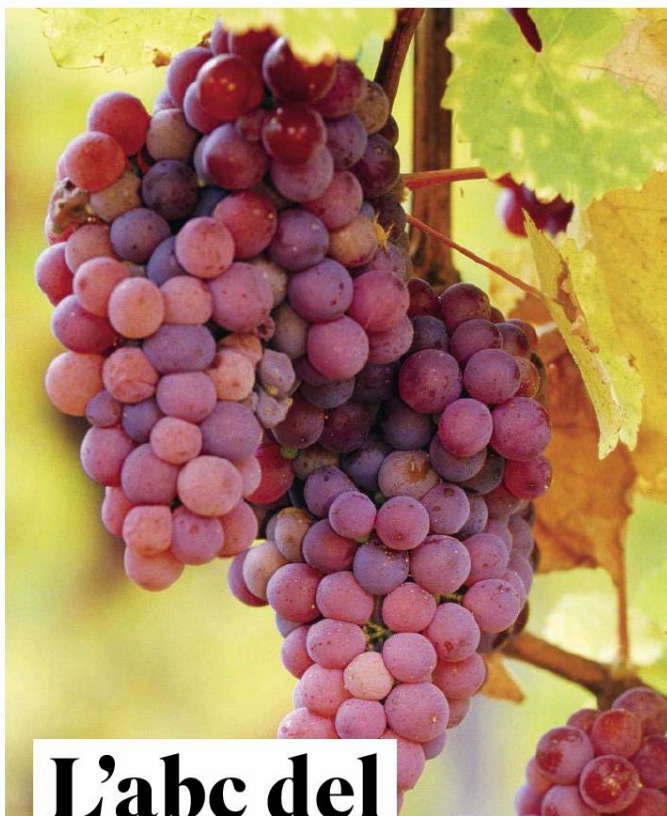
12. Gli amaretti di **Giampaoli**, croccanti e friabili, sono fatti con il 20% di armelline. Per fare una torta o da servire con il tè.

13. Yogurt intero (di solo latte greco) lasciato colare: ecco lo yogurt di **Esselunga**. Ricco di proteine. Disponibile anche in versione 0% grassi.

FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

I NOSTRI PREFERITI

L'**Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2016** di **Cantina Tramin** ogni anno fa incetta di premi sulle guide di settore. Elegante e intenso, nasce nella zona di origine del vitigno. 26,50 euro. cantinatramin.it

I **Gewürztraminer** della **Valle Isarco** sono i più freschi e sapidi. Il **Praepositus 2017** è prodotto nella splendida **Abbazia di Novacella**, costruita nel 1142. 18 euro. kloster-neustift.it

Fragranza floreale e aromi speziati nel **Trentino Gewürztraminer Castel Firmian 2017** firmato da **Mezzacorona**, cantina sociale attiva dal 1904. 14 euro. mezzacorona.it

L'abc del Gewürztraminer

Profumatissimo e intrigante, è uno dei bianchi più amati. Con una particolare vocazione ad accompagnare la cucina etnica e alcuni grandi classici italiani

TESTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **OLIMPIO FANTUZ/SIME**

Il nome
In questo caso ci racconta proprio tutto: *Gewürz*, in tedesco, significa «spezia», a testimonianza di uno degli aromi che più caratterizzano il vitigno; *traminer*, invece, fa riferimento al paese altoatesino di Termeno, che in tedesco si chiama Tramin, dove pare sia nata quest'uva.

Da dove viene
Alcuni ampelografi ne collocano però la nascita in Alsazia o sulle rive del Reno, zone dove ancora oggi è coltivato. In Italia, la maggiore produzione è in Alto Adige, nel territorio della Bassa Atesina, ma si trovano bottiglie interessanti anche in Trentino e in Friuli-Venezia Giulia.

Il sapore
È un vino molto aromatico, di colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati. Oltre agli aromi speziati, soprattutto chiodi di garofano, si riconoscono anche profumi di petali di rosa e di frutta tropicale, come il litchi, il mango e l'ananas. Piuttosto alcolico, è un bianco morbido e poco acido.

Gli abbinamenti
Il deciso carattere aromatico, che conquista subito, fa sì che spesso venga scelto come calice per l'aperitivo, ma l'alcolicità importante suggerisce, invece, di servirlo a tavola. Gli abbinamenti migliori si hanno con la cucina speziata e piccante dell'India o con le ricette agrodolci cinesi. Tra i piatti italiani va d'accordo con i ravioli di zucca, il risotto allo zafferano, le terrine di fegato e i crostacei alla griglia. Oltre alla versione secca, esiste quella passita, da meditazione: a fine pasto, o da abbinare a formaggi erborinati e dolci ricchi, come la pastiera.

CIAK, SI SFORNA!

Divertimento e seduzione. Ma prima ancora famiglia. Questo vuol dire cucinare per l'attore Andrea Bosca. Che ha imparato da piccolo l'arte dei dolci. E non l'ha più dimenticata

Testi ANTONIA MATARRESE, Foto SABRINA ROSSI

«Il segreto di una ricetta ben riuscita? Le mani di chi la fa e gli occhi di chi ha guardato farla bene». E Andrea Bosca, attore fra i più richiesti e affascinanti della generazione «under 40», ha osservato molto il lavoro dei suoi genitori, Sergio e Michelina, titolari di una storica pasticceria a Canelli, in Piemonte. Ancora prima, da piccolo, aveva fatto tesoro delle ricette di nonna Rosina. «Era lei che preparava il Mattone delle Langhe, ipercalorica stratificazione di biscotti, caffè, crema, burro e cacao. Ricoperti con le nostre nocciole tostate, dal gusto deciso». Ingrediente-principe dei dolci piemontesi, la nocciola è un po' il filo rosso che collega infanzia, adolescenza e maturità di Andrea Bosca. «Nella nostra civiltà contadina, la raccolta delle nocciole va di pari passo con la vigna. Nonno Alfredo mi faceva scegliere le nocciole più bianche e, una volta a casa, le tostavamo nel forno. Nasce da qui la torta di nocciole detta Pan Canej (dal nome dialettale di Canelli), fra tutte la mia preferita. Sia a colazione con il latte, sia con il Moscato».

Andrea è andato via di casa a 19 anni, per frequentare la scuola di recitazione del Teatro Stabile di Torino. Vive a Roma da 14 anni, ma non ha mai perso l'abitudine di tornare una volta al mese dai suoi a «mettere le mani in pasta». Quelle mani che lui definisce sorridendo «il mio utensile fondamentale». «Concordo con Carlin Petrini, fondatore di Slow Food, quando dice che non si è mai mangiato così bene come nel dopoguerra, quando tutto si misurava a pugni e le mani sostituivano mixer, bilance, robot da cucina». E guai a non lavare pentole e scodelle subito dopo l'uso, durante la preparazione di una ricetta. Abitudine che Andrea conserva con scientifica disinvoltura.

Una cosa è certa: le donne della sua vita le avrà conquistate anche prendendole per la gola e non solo ipnotizzandole con gli occhioni blu da cerbiatto. «Cucinare, per me, è sinonimo di famiglia, divertimento, seduzione. Per una cena romantica, punto sulla varietà di antipasti, su un risotto alla parmigiana o un bel filetto di lonza col cavolo nero in crosta di erbette, e per concludere, tortino con cuore caldo di cioccolato fondente».

In barba alle calorie. Che Andrea brucia grazie alla corsa nei parchi di Roma, alla passione per l'hip hop. «Trascorro molto tempo fuori casa e cerco di avere un regime alimentare sano: quando ero sul set della Archibugi per la serie tv *Romanzo Famigliare* ho seguito una dieta, mentre in Puglia, durante le riprese de *Il capitano Maria*, mi sono calato nel personaggio e ho fatto il pieno di pesce e verdure locali». Se, invece, deve scegliere un piatto rappresentativo di Roma, fila dritto da Gabriele Bonci, il maestro pizzaiolo sostenitore del ciclo di panificazione naturale.

Mentre lava con cura la Marisa, la sua spatola rosa, e controlla in forno la cottura delle lingue di gatto, omaggio al suo animale preferito, Andrea Bosca riflette sul mestiere di attore. E su quello di pasticciere: «Il cinema racconta una storia, lo chef una tradizione. Sono entrambi lavori di squadra, basati su tecnica ed estro. Del cinema apprezzo la verità. Per farlo bene, ci vuole cuore. Così come per un dolce. Perché tutto gira intorno alla connessione emotiva fra le persone».

Le foto di questo servizio sono state scattate a La Santeria, bistrot-enoteca con giardino in via del Pigneto, a Roma. Aperta nel 2017 da Alessandro Cignetti e Gioia Di Paolo, è molto frequentata la domenica per il brunch con sfizi di terra e di mare e la sera per i cocktail abbinati alle ostriche. *lasanteria.it*

FOTO FABRIZIO DI GIULIO

AL CINEMA, IN TV, SUI SOCIAL

Avvocato in *Nemiche per la pelle* di Luca Lucini e rivoluzionario in *Noi credevamo* di Mario Martone al cinema; figlio di papà in *Raccontami*, spirito-guida ne *La porta rossa* sul piccolo schermo, Andrea Bosca è ora alla terza stagione di *Quantico* di Russel Lee Fine su Fox e su Rai1 nella serie *Il capitano Maria*. Ha 50,3 mila follower su Instagram dove si definisce, oltre ad attore, «writer, baker & winemaker».

Cestino con crema, frutti di bosco e nocciole del Piemonte

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

CREMA
- 250 g latte
- 100 g zucchero
- 3 tuorli – amido di mais
- scorza di mezzo limone non trattato

LINGUE DI GATTO
- 100 g burro
- 100 g zucchero a velo
- 100 g farina 00
- 3 albumi

DECORAZIONE
- 100 g frutti rossi (ribes, mirtilli, fragole, lamponi)
- 1 banana
- nocciole Piemonte Igp

CREMA
Amalgamate i tuorli con 1 cucchiaio di amido di mais e lo zucchero; unite tutto al latte bollente. Addensate la crema senza creare grumi, quindi aggiungete la scorza grattugiata del limone.

LINGUE DI GATTO
Lavorate il burro a temperatura ambiente e lo zucchero a velo fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete metà degli albumi e metà della farina setacciata e lavorate con la frusta aggiungendo via via gli albumi e la farina rimasti. A piacere, in una parte dell'impasto si può aggiungere del cacao.
Usando una tasca da pasticciere stendete sottili lingue di impasto su una stuoia di silicone o su una placca foderata con la carta forno; infornate a 180 °C per pochi minuti, fino a doratura.
Mondate la frutta, sistematela sulla crema, dentro cestini plasmati con le lingue di gatto appena sfornate; decorate con le nocciole tritate.
L'abbinamento Con questo dolce Andrea Bosca consiglia di bere il Moscato d'Asti Docg Canelli.

BENVENUTI IN PARADISO

Paesaggi e città da fiaba, gente aperta e generosa, sacre tradizioni e riuscite novità nella cucina più gioiosa dell'Asia anteriore. Tra il Mar Nero e il Caucaso c'è un tesoro di gusto. Benedetto dai vini più antichi del mondo

Testi e foto ANDREA FORLANI

L'interno dagli accenti persiani del caffè-ristorante Leila, al numero 18 di via Ioane Shavteli, a Tbilisi. Nella pagina accanto, Tekuna Gachechiladze nel dehors del suo ristorante Littera, a Sololaki, storico quartiere della capitale.

C'è una terra remota, ma non troppo, che quando il mondo fu creato pescò dal mazzo il jolly: mari, montagne, verdi colline e fertili pianure striate di fiumi e punteggiate di sorgenti miracolose. Ritrovatisi in quel paradiso terrestre, i suoi abitanti aggiunsero la ciliegina sulla torta: schiere di filari colmi di succosi chicchi d'uva. E fu così che, oltre ottomila anni fa, in Georgia gli uomini si cimentarono per la prima volta nell'**arte del vino**. A testimoniarlo, la recente scoperta di una cantina in un villaggio neolitico nella provincia di Kvemo Kartli, poco lontano dalla capitale Tbilisi, straordinaria città abbarbicata sui colli e tagliata in due dal fiume Kura, che nasce nel Caucaso e muore nel Caspio, 1515 chilometri dopo.

Narra la leggenda che a fondare Tiflis – altro nome con cui è conosciuta Tbilisi – fu il re Vakhtang Gorgasali, che un bel giorno di un millennio e mezzo fa, durante una battuta di caccia, lanciò il suo falcone all'inseguimento di un fagiano. Cosa accade di preciso non è dato sapere, fatto sta che entrambi i pennuti rovinarono al suolo, stecchiti, nei pressi di una sorgente di acqua calda. Impressionato dalla vicenda, re Vakhtang prese la solenne decisione: «La capitale della Georgia sorgerà qui».

La Tbilisi di oggi è **pura magia**, non assomiglia a niente e a nessuno e profuma di fiaba e «khachapuri», il tipico pane ripieno di formaggio, simbolo della sublime gastronomia nazionale.

In segno di buon augurio, agli ospiti che entrano in una casa per la prima volta si usa sempre offrire qualche cosa di dolce

Nella sua versione più ricca, quella che si prepara in Agiaria (regione affacciata al Mar Nero con capoluogo la balneare città di Batumi), richiama le forme di un calzone napoletano ripieno di formaggio con al centro un uovo intero immerso nel burro fuso. Non esattamente un pasto light, ma la soddisfazione è inenarrabile. Altro piatto famoso sono i «khinkali», grandi ravioli di carne speziata (maiale, agnello o manzo), diffusi dal Mar Nero al Baltico e da mangiare rigorosamente con le mani.

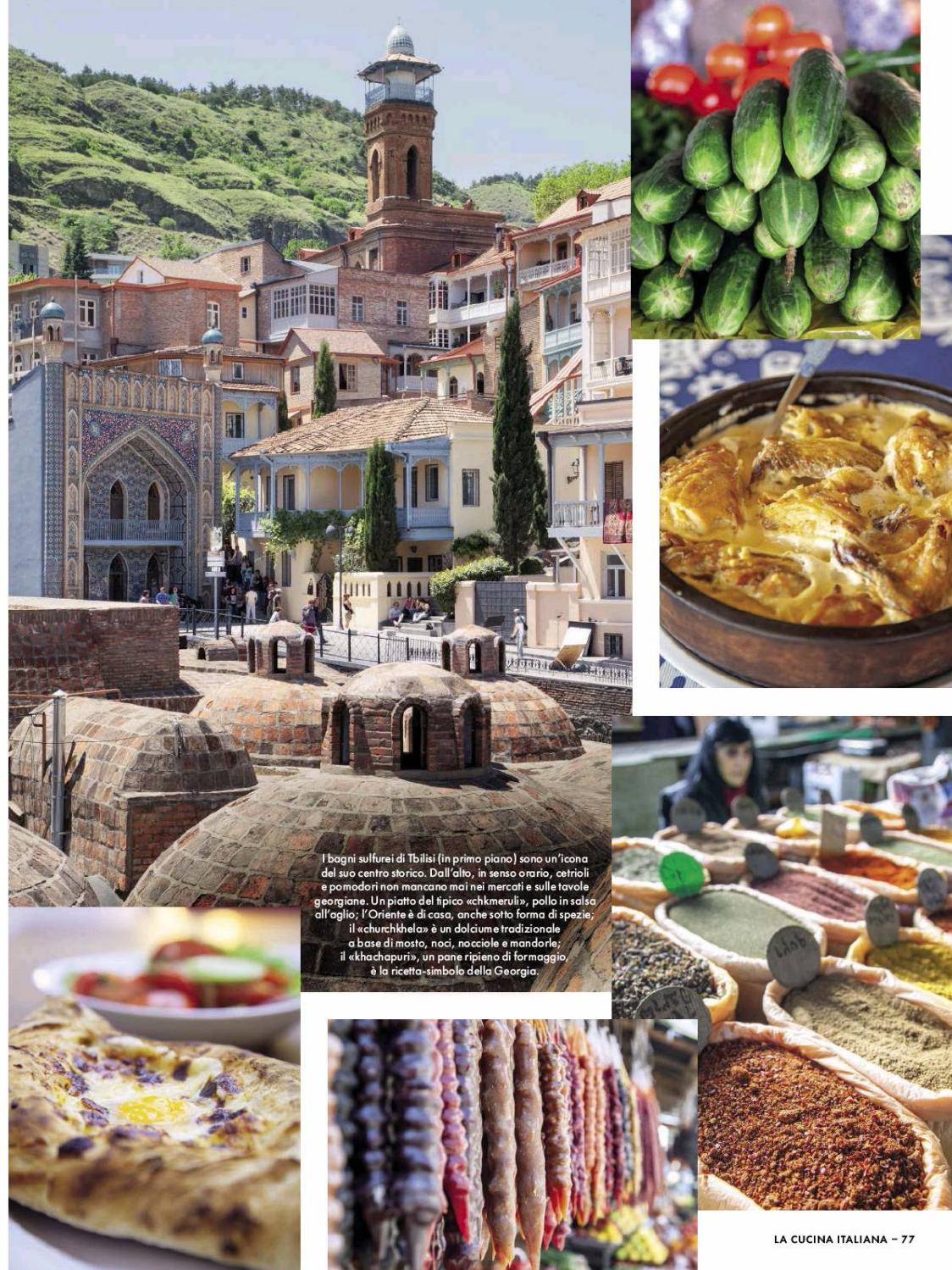
Vicoli acciottolati e gradinate degne di Escher salgono e scendono a **Tbilisi** tra chiese, cortili e palazzi art nouveau da mille e una notte in un quadro naïf dove mancano solo i tappeti volanti. Nel frattempo re Vakhtang è passato a miglior vita, ma a dargli il cambio c'è oggi la regina Tekuna. Le sue dimore si chiamano Littera e Khasheria – un ristorante il primo, un bistrot il secondo – e il suo regno sono i fornelli. Perché Tekuna Gachechiladze è sì una regina, ma della cucina georgiana contemporanea. Show televisivi e radiofonici, pranzi e cene per presidenti e ministri, inviti in tutto il globo a presentare le sue creazioni e a insegnare i segreti del mestiere. Visto che c'era ha messo in piedi anche una scuola di cucina, Culinarium, dove si inventa imperdibili dim-sum brunch a sorpresa che annuncia dalla sua pagina facebook. In questi giorni è invece alle prese con un nuovo progetto: un ristorante-laboratorio aperto tre giorni alla settimana solo con menu-degustazione. Sui dettagli non si sbottona (i georgiani sono scaramantici), ma c'è da scommettere che entro l'estate i gourmet di Tbilisi non parleranno d'altro.

Per il momento, tuttavia, la trovate nel sensazionale giardino del Littera, a dare il benvenuto agli amici di una vita come ai nuovi clienti. Con un enorme sorriso sulle labbra e gli occhi che brillano di luce propria – quelli di chi ha l'ospitalità nel sangue. E pensare che solo qualche anno fa, dopoché rientrata da New York decise di dare una strigliata alla tradizionalissima ma immobile cucina georgiana, le piovvero addosso anatemi da tutte le direzioni. Quando poi pensò di reinventarsi lo «shila plavi» (una specie di risotto ai funghi), venne giù il mondo.

Aperta parentesi: lo «shila plavi» è un piatto tipico della «supra triste», laddove per supra – concetto base del lifestyle georgiano – s'intende il **banchetto**. Per quella festiva ogni occasione è buona, dall'arrivo della domenica alla visita di un parente o di un amico. Quella triste si imbandisce al termine di un funerale. In entrambi i casi, guidati dal «tamadà» di turno, il rispettato maestro di cerimonia, sarà un susseguirsi di brindisi con vino e «chacha» (l'aromatica grappa nazionale): entrambi sono i protagonisti della leggendaria provincia di Kakheti, la Toscana di Georgia, un susseguirsi di dolci colline dove si allevano uve autoctone (ne sono state identificate 524) come il saperavi, che dà vita al rosso omonimo e al semidolce kindzmarauli. La meraviglia da visitare è Sighnaghi, un antico borgo appollaiato su un colle dirimpetto al Caucaso, che al tramonto irradia poesia. Dopo averlo percorso in lungo e in largo facendo incetta di souvenir (chi ha spazio in valigia sappia che qui si producono pregiati tappeti), l'indirizzo da segnarsi è il Pheasant's Tears, ristorante-enoteca dove il pane, che in Georgia si chiama «puri», è cotto in diretta nei tradizionali **forni di argilla circolari**. Tutto intorno è un brulicare di aziende agricole dove il vino si produce ancora «alla georgiana», in enormi anfore di coccio immerse sottoterra e note come «qvevri». Nel minuscolo villaggio di Velistsikhe, la cantina Numisi è un portentoso esempio di cosa questo significhi; sta qui dal XVI secolo, così come le sue anfore, e, nonostante abbia ormai più le sembianze di un museo che della casa di un viticoltore, è in piena attività e funge anche da ristorante. Visitarla è un dovere, a patto che il gps non si smarrisca nei campi circostanti. Più semplice è raggiungere la cantina Khareba (*winery-khareba.com*), nell'area di Kvareli, ai piedi delle montagne che separano la Georgia da Russia e Azerbaijan. Khareba è un'istituzione vinicola le cui bottiglie sono stipate in oltre sette chilometri di profondi tunnel sotterranei, idem per le sale degustazione. Le visite guidate si richiedono all'ingresso.

Il colmo dei colmi? Nel paradiso di Bacco nasce un'**acqua minerale** tra le più celebri e salutari del pianeta, la Borjomi, le cui frequentate sorgenti zampillano in una pittoresca città-resort al centro del paese. Per dirla con Benjamin Franklin, se sei diretto in Georgia «chiedi consiglio al vino, ma poi togliti ogni dubbio con l'acqua».

INFORMAZIONI PRATICHE

Come arrivare: si vola da Milano Malpensa e Roma Fiumicino a Kutaisi, la seconda città del paese, con WizzAir (*wizzair.com*), a/r da 73 euro. Da Bologna a Tbilisi con Georgian Airways (*georgian-airways.com*), a/r da 200 euro.
Dove dormire: l'hotel Rooms di Tbilisi è il più innovativo della città. Design, comfort e colazione superlativa. Da 206 euro a notte (*roomshotels.com*).
Per organizzare il viaggio: info in inglese al sito ufficiale dell'Ente del Turismo georgiano (*georgia.travel*). La moneta ufficiale è il lari (1 euro equivale a poco meno di 3 lari). Per entrare in Georgia è sufficiente la carta d'identità purché si transiti da paesi Schengen.

I bagni sulfurei di Tbilisi (in primo piano) sono un'icona del suo centro storico. Dall'alto, in senso orario, cetrioli e pomodori non mancano mai nei mercati e sulle tavole georgiane. Un piatto del tipico «chkmeruli», pollo in salsa all'aglio; l'Oriente è di casa, anche sotto forma di spezie; il «churchkhela» è un dolciume tradizionale a base di mosto, noci, nocciole e mandorle; il «khachapuri», un pane ripieno di formaggio, è la ricetta-simbolo della Georgia.

SUBITO PRONTO

In 15 minuti (o poco più)

LINGUINE, SCAMPI, FAVE E POMODORINI

Prima di cominciare a cucinare, preparate ingredienti e attrezzi sul piano di lavoro e mettete l'acqua a bollire. Ecco come si fa per portare in tavola quattro piatti facili e gustosi, rimanendo nei nostri tempi

Ricette CESARE GASPARRI, Testi VALENTINA VERCELLI, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling BEATRICE PRADA

INSALATA DI FUSILLI INTEGRALI E FAGIOLINI

Linguine, scampi, fave e pomodorini

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g **pomodorini**
320 g **linguine**
150 g **fave sgusciate**
8 **scampi**
1 **scalogno**
Marsala
basilico – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Portate a bollore l'acqua per cuocere la pasta, salate e sbollentatevi le fave per 40 secondi; togliete le fave con un mestolo forato e raffreddatele sotto l'acqua corrente. Mettete a cuocere le linguine nella stessa acqua, scolandole molto al dente.
Pulite gli scampi, eliminando il budellino ma conservando teste, chele e carapaci; spezzettate tutti i gusci con un coltello e tagliate grossolanamente lo scalogno senza sbucciarlo.
Scaldate un filo di olio in una casseruola e aggiungete i gusci degli scampi e lo scalogno. Dopo un minuto, sfumate con 2 cucchiai di Marsala, lasciate evaporare, quindi unite un paio di mestoli di acqua bollente e schiacciate bene i gusci con un cucchiaio. Proseguite la cottura per 5-6 minuti, aggiungendo un altro mestolo di acqua bollente dopo un paio di minuti.
Dividete i pomodorini in 4 spicchi e sbucciate le fave.
Tagliate gli scampi a metà per il lungo.
Filtrate il sughetto con i gusci di scampi e rimettetelo nella casseruola.
Insaporite le linguine nel sughetto, proseguendo la cottura per un paio di minuti, quindi aggiungete i pomodorini e cuocete ancora per 2 minuti.
Unite le fave, un ciuffetto di basilico, gli scampi, una grattugiata di scorza di limone e spegnete la fiamma. Condite con sale (se serve), pepe, un filo di olio e servite subito.

Insalata di fusilli integrali e fagiolini

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g **fusilli integrali**
200 g **fagiolini**
60 g **pancetta tesa a fette**
30 g **mandorle a lamelle**
1 **spicchio di aglio**
menta
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Portate a bollore 2 casseruole di acqua salata.
Tagliate la pancetta a listerelle, cuocetele in una padella unta con pochissimo olio per circa 2 minuti, finché non saranno croccanti, quindi asciugatele con carta da cucina.
Eliminate il grasso rimasto nella padella e mettetevi lo spicchio di aglio schiacciato con la buccia, 4 cucchiai di olio e 7-8 foglioline di menta; lasciate insaporire a fiamma bassissima per un paio di minuti (olio aromatizzato).
Cuocete la pasta secondo le indicazioni riportate sulla confezione, raffreddatela sotto l'acqua e asciugatela con carta da cucina.
Pulite i fagiolini, rimuovendo l'estremità con il picciolo, lavateli e cuoceteli in acqua bollente per 4 minuti; scolateli, raffreddateli e tritateli grossolanamente. Tritate anche qualche fogliolina di menta e le mandorle e unitele, con i fagiolini, all'olio aromatizzato.
Condite la pasta con il trito di fagiolini, regolate di sale e pepe, mescolate bene e guarnite con la pancetta croccante.

SOVRACOSCE DI POLLO E CAROTE AL CURRY

Sovracosce di pollo e carote al curry

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 **sovracosce di pollo**
6 **carote gialle e arancioni**
curry in polvere
santoreggia
aglio
olio extravergine di oliva
burro
sale

Eliminate eventuali piumette sulla pelle delle sovracosce, praticate due incisioni parallele all'osso e salate il pollo.
Scaldate una padella con un filo di olio e cuocete le sovracosce dalla parte della pelle per 7-8 minuti, appoggiandovi un peso sopra.
Togliete le sovracosce dalla padella, eliminate il grasso di cottura, quindi rimettete la stessa padella sul fuoco con 40 g di burro, 1 spicchio di aglio schiacciato con la buccia e qualche rametto di santoreggia. Appoggiate le sovracosce di pollo dalla parte della polpa e proseguite la cottura per 6-7 minuti. Se il burro si scurisce troppo, aggiungetene una noce fredda di frigo per abbassare la temperatura.
Mondate le carote, dividetele a metà per il senso della lunghezza, tagliatele a fettine oblique di 3-4 mm di spessore, cuocetele in una padella molto calda con un filo di olio per un paio di minuti, quindi spegnete la fiamma, salate e insaporitele con un cucchiaino di curry.
Tamponate le sovracosce con carta da cucina e servitele con le carote al curry.

BRANZINO, SPINACI E RAVANELLI CON SALSA DI LAMPONI

Branzino, spinaci e ravanelli con salsa di lamponi

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g **4 filetti di branzino con la pelle**
600 g **spinaci**
400 g **ravanelli**
120 g **lamponi**
aceto di mele
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Scaldate una padella con un filo di olio, salate i filetti di branzino dalla parte della pelle e cuoceteli sulla pelle a fiamma bassa, schiacciandoli con una paletta, per una ventina di secondi, quindi alzate la fiamma e proseguite la cottura per altri 4 minuti; spegnete la fiamma, girate i filetti dalla parte della polpa e lasciateli riposare nella padella calda per 1 minuto.
Lavate e mondate spinaci e ravanelli e tagliate questi ultimi in 4 spicchi.
Trasferite i filetti di branzino nel piatto di portata e cuocete ravanelli e spinaci nella stessa padella del pesce per 2 minuti, con un filo di olio e un pizzico di sale.
Frullate i lamponi con un filo di olio, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di aceto di mele e 1 cucchiaio di acqua (a piacere, setacciate la salsa ottenuta per eliminare i semi dei lamponi).
Servite i filetti di branzino con ravanelli e spinaci, spolverizzate di pepe e accompagnate con la salsa di lamponi.

La griglia totale

Oggi si pranza all'aperto e si cucina in compagnia: costata, peperoni e melanzane, certo. Ma anche tagli di carne che non ti aspetti, insalate, frutta. «Al fuoco» si può davvero mettere ogni cosa, dalla pasta al dolce

Ricette CRISTIANO TOMEI, Testi LAURA FORTI, Birre e vini VALENTINA VERCELLI,
Foto PEDEN & MUNK/TRUNK ARCHIVE, LIDO VANNUCCHI e RICCARDO LETTIERI

UN RE DEL BRACIERE

La vita dell'umanità ha fatto un balzo in avanti dopo la scoperta del fuoco. E **Cristiano Tomei** (a sinistra), cuoco del ristorante stellato L'Imbuto di Lucca, non se lo dimentica mai. Per questo ama la cottura alla griglia e la sa dominare in modo magistrale, sia che si faccia con fuoco vivo di legna, sia con più discrete braci di carbonella. Addirittura, ha bracieri su misura e un'intera **«tavola da griglia»**, realizzata dall'artista e gastronomo toscano Andrea Salvetti. Perché sul fuoco si torna a un rapporto primordiale e molto diretto con il cibo.

Cuori di lattuga marinati e freschi

Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 2 ore di marinatura
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- **2 cespi di lattuga**
- **5 cucchiai di concentrato di pomodoro**
- **1 cucchiaio di senape rustica**
- **1 cucchiaio di radice di rafano grattugiata**
- **olio extravergine di oliva**

Eliminate le foglie esterne di uno dei cespi di lattuga e tagliatelo in 8 spicchi.
Mescolate il concentrato di pomodoro con la senape e il rafano e cospargete gli spicchi di lattuga con questo composto.
Lasciateli marinare almeno per 2 ore, quindi grigliateli sulla brace non troppo accesa per 8-10 minuti.
Pulite l'altro cespo di lattuga e apritelo un po' al centro. Appoggiatevi sopra gli spicchi di lattuga grigliata, condite con un filo di olio e servite.

MARINATURA MEDIA
Il pomodoro e la senape innescano una fermentazione che ammorbidisce tutte le verdure a foglia, le rende più digeribili e ne esalta il sapore. Fatele marinare da 2 a 12 ore: con il tempo diventano via via più tenere e saporite.

Peperoni grigliati

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **4 peperoni rossi e carnosi**
- **aglio – sale**
- **maggiorana – nepitella**
- **aceto di vino rosso**
- **olio extravergine di oliva**

Sistemate i peperoni sulla griglia con la brace viva; coprite con la cupola del barbecue e fateli cuocere, girandoli, finché non saranno morbidi e un po' bruciacchiati per circa 20 minuti.
Mettete intanto 2 spicchi di aglio con la buccia nella cenere, in una parte meno calda della griglia.
Togliete i peperoni dalla griglia, fateli intiepidire chiusi in un sacchetto (il vapore farà staccare la pelle), poi pelateli.
Tagliateli a filetti e conditeli con olio, aceto, l'aglio a pezzetti e le erbe.

Per la lattuga e per i peperoni, via libera a birre fresche e beverine, come la **Gran Riserva Bianca**, ultima novità di **Peroni**. Profuma di frutta e spezie ed è versatile, da provare anche con carni e dolci. ***1,69 euro, la bottiglia da 50 cl.*** *peroni.it*

Melanzana alla primitiva

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 **melanzane**
- **basilico**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Mettete le melanzane intere direttamente nella brace e lasciatele cuocere, girandole ogni tanto, per circa 1 ora.
Tagliatele poi a metà per il lungo e condite la polpa con un filo di olio, sale e foglie di basilico.

Solo il sapore semplice e diretto della melanzana con l'aroma di brace: ci vuole una birra leggera e con lievi note di affumicato, come la **Fumata Bianca** di **Menaresta**. ***3,60 euro, la bottiglia da 33 cl.*** *birrificiomenaresta.com*

Con il nostro più classico piatto di pasta, qui in versione «alla fiamma», anche la birra deve essere tradizionale. La **Pils** del **Birrificio Elvo**, prodotta con acqua leggerissima, ha note fresche ed erbacee. ***4 euro, la bottiglia da 33 cl.*** *birraelvo.it*

Maccheroncini brûlé

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g **pasta tipo maccheroncini**
- 12 **pomodorini ciliegia**
- **olio extravergine di oliva**
- **salsa di soia**
- **basilico – sale**

Cuocete la pasta in acqua salata e scolatela al dente.
Mettetela su una retina spargifiamma insieme con i pomodorini, tenendoli però separati.
Appoggiate la retina sulla griglia e fate abbrustolire la pasta e cuocere i pomodori per circa 10 minuti. A metà cottura, mescolate i pomodorini con la pasta e mettete nella brace qualche foglia di basilico perché profumi durante la cottura.
Servite la pasta, completando con un filo di olio, uno spruzzo di salsa di soia e foglie di basilico.

Calamari infilzati sull'alloro

Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 **calamari**
- 15 g **lievito di birra fresco**
- **salsa di soia**
- **alloro**
- **limone**

Pulite i calamari, separando i tentacoli dai sacchi. Aprite questi ultimi per il lungo e infilzateli a tre a tre su bastoncini di alloro privati delle foglie (oppure su stecchi da spiedo).
Mescolate in una ciotolina il succo di mezzo limone con uno spruzzo di salsa di soia e il lievito sbriciolato.
Spennellate gli spiedini e i tentacoli con questa marinata e lasciateli riposare per 10 minuti.
Grigliate gli spiedini per 10 minuti, insieme ai ciuffi, che cuocerete a fianco.

MARINATURA RAPIDA
Bastano pochi minuti per insaporire i calamari, ma anche il pollo e altre carni bianche. L'aggiunta del lievito aiuta a far penetrare il limone e la salsa di soia nella polpa di pesci e carni. Inoltre dà un caratteristico sapore di tostato.

L'aroma di limone dei calamari va valorizzato con una birra leggera, che abbia la stessa freschezza. Da provare la **8 Luppoli Gusto agrumato** del **Birrificio Angelo Poretti**, di grande bevibilità. ***4,90 euro, la bottiglia da 75 cl.*** *birrificioangeloporetti.it*

Un'ombrina tra le foglie

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 2 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

250 g **2 tranci di ombrina puliti e spellati**
foglie di limone
salvia – rosmarino
zucchero – sale

Mescolate 2 cucchiai di zucchero e 1 di sale, salvia e rosmarino spezzettati a mano. Cospargete i tranci di ombrina con questa miscela e lasciateli marinare per circa 2 ore.
Sciacquateli e tamponateli con carta da cucina.
Grigliateli appoggiandoli su foglie di limone, per proteggere un po' la polpa delicata, per circa 20 minuti.
Serviteli subito.

Con le carni delicate dell'ombrina il vino deve essere bianco, leggiadro e giovane (scegliete annate 2016 e 2017). Come il **Tebaldo 2017** di **Ciù Ciù**, da uve chardonnay, pinot grigio e sauvignon. Servitelo freddo (8 °C).
11 euro. *ciuciuvini.it*

Per profumare la carne o il pesce, posate sulle braci, poco prima del termine della cottura, qualche ramo di rosmarino, di alloro o di limone

Costata classica

Impegno Medio
Tempo 20 minuti più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,6 kg **2 costate con osso alte 5 cm**
1 litro **birra scura stout**
rosmarino
aglio – salsa di soia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Fate marinare la carne per almeno 2 ore con abbondante rosmarino, uno spicchio di aglio tagliato finemente, qualche cucchiaio di olio e di salsa di soia, sale e pepe e la birra.
Sciacquate le costate marinate, tamponatele con carta da cucina e cuocetele a circa 15 cm di distanza dalla brace, che non deve essere troppo accesa. Toglietele dalla griglia quando avranno preso un colore bruno intenso su entrambi i lati e lasciatele riposare per 3 minuti.
Tagliate le costate a fette e servitele accompagnando con insalata a piacere.

Biancostato in tagliata

Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 12 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g biancostato disossato
4 zucchine
rosmarino – salvia – basilico
olio extravergine di oliva
limone – zucchero – sale

Mescolate 2 cucchiai di zucchero e 1 cucchiaio di sale, rosmarino e salvia spezzettate a mano.
Cospargete la carne con questa miscela e lasciatela marinare coperta in frigorifero per 12 ore.
Sciacquatela infine e asciugatela tamponandola con carta da cucina.
Mettetela sulla griglia dove il calore è molto forte e fatela rosolare bene su entrambi i lati per un paio di minuti.
Spostatela in una zona di calore più moderato e lasciatela cuocere per 15-20 minuti.
Tagliate le zucchine a pezzetti e mettetele su una retina spargifiamma, sopra la griglia. Cuocetele per 5-6 minuti, mescolandole ogni tanto. Alla fine spruzzatele con un po' di succo di limone.
Servite la carne tagliata a fettine con le zucchine condite con un filo di olio e qualche foglia di basilico.

Una birra ambrata, intensa e con un buon grado alcolico, va bene sia con il biancostato, sia con la costata della pagina precedente. Provate la **Gong** di **Birradamare**, morbida e speziata. Servitela molto fresca. ***3, 50 euro, la bottiglia da 33 cl.*** *birradamare.it*

Questo taglio «povero» di solito si fa bollito. Ma marinato e cotto sul fuoco diventa più gustoso e tenero

MARINATURA LUNGA
Sale e zucchero «estraggono» l'acqua dalla carne e, come una sorta di precottura, ne ammorbidiscono le fibre, profumandole con gli aromi delle erbe. È un processo usato anche con i pesci. Per pezzi grossi servono almeno 12 ore.

Petti d'anatra alla fiamma

Impegno Medio
Tempo 20 minuti più 20 minuti di riposo
Senza glutine

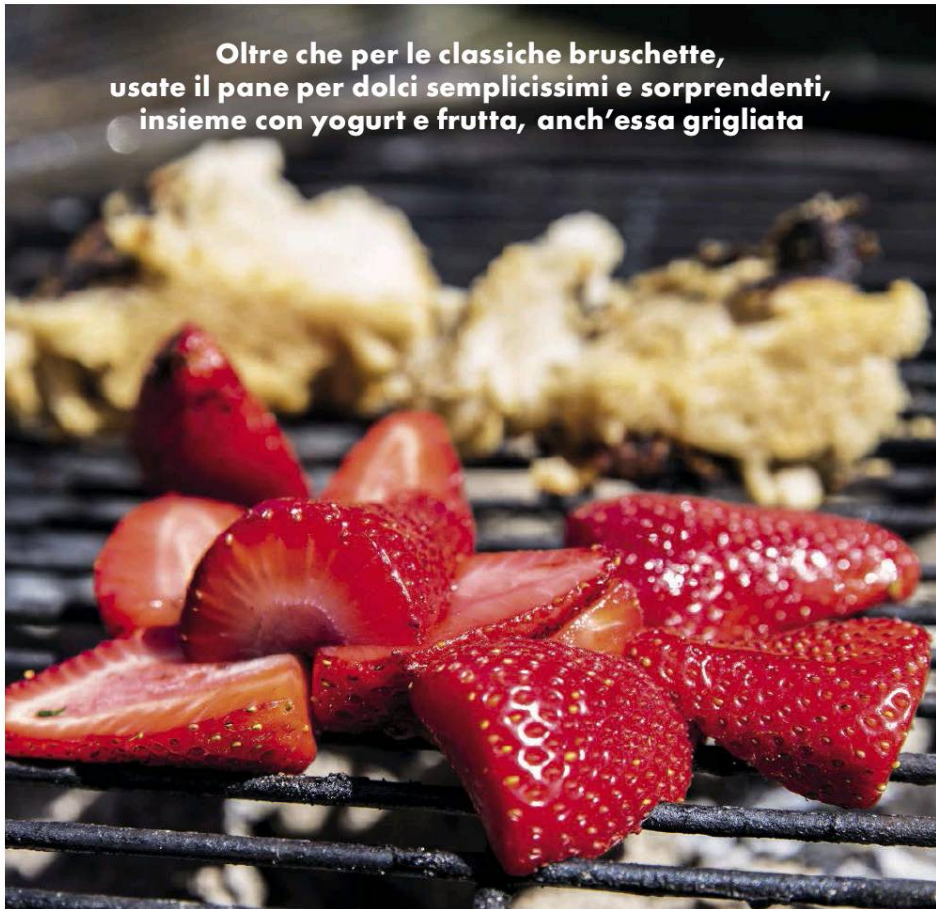
INGREDIENTI PER 2 PERSONE

200 g 2 petti d'anatra
limone – insalata di campo
olio extravergine di oliva
sale

Incidete a griglia la pelle dei petti d'anatra con un coltello affilato. Salateli e lasciateli riposare per 10 minuti.
Tamponateli poi per eliminare il sale e metteteli sulla griglia, appoggiandoli sul lato della pelle.

Cuoceteli girandoli spesso per circa 10 minuti.
Toglieteli dalla griglia, spruzzateli con il succo di mezzo limone e lasciateli riposare per 10 minuti, coperti con un foglio di alluminio, prima di affettarli.
Serviteli con insalata di campo condita con olio, sale e limone.

L'anatra ha carni saporite che richiedono una birra particolarmente aromatica. Noi abbiamo scelto la **India Pale Ale** di **Theresianer**, un'ambrata vivace con note di agrumi e miele. ***8,40 euro, la bottiglia da 75 cl.*** *theresianer.com*

Oltre che per le classiche bruschette, usate il pane per dolci semplicissimi e sorprendenti, insieme con yogurt e frutta, anch'essa grigliata

Pane e frutta

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g polpa di 3 pesche mature
150 g zucchero
100 g succo di limone – 16 fragole
8 piccoli pezzi di pane secco

Frullate la polpa di pesca, passatela al setaccio e mettete il succo ottenuto in una casseruola con lo zucchero, 100 g di acqua e 100 g di succo di limone. Portate a bollore lo sciroppo. **Immergetevi** il pane secco e lasciatelo inzuppare finché non si sarà gonfiato e lo sciroppo non si sarà raffreddato. **Scolatelo** e posatelo sulla griglia, a calore non troppo forte; di fianco, adagiate le fragole tagliate a metà e raccolte in un cartoccio di alluminio. Cuocete tutto per circa 10 minuti, quindi togliete le fragole dal cartoccio e abbrustolitele direttamente sulla griglia per 1-2 minuti.

Pane e frutta, mix non troppo zuccherino: si ravviva con uno spumante morbido, come il **Gl' Or Black** di **Maschio dei Cavalieri**. A base di pinot grigio, fresco e floreale, è buono anche con aperitivi e antipasti leggeri. *maschiodeicavalieri.com*

Crostoni alle ciliegie

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg ciliegie
300 g yogurt denso (tipo greco)
3 panini tipo piccola ciabatta
zucchero a velo
maraschino

Snocciolate le ciliegie.
Tagliate a metà per il lungo i panini e posateli sulla griglia; a lato mettete anche le ciliegie, su una retina spargifiamma. Cuocendo, il loro sugo colerà sulla brace, producendo un fumo aromatico che darà a tutto una lieve nota affumicata.
Togliete il pane quando sarà abbrustolito e le ciliegie dopo 15-20 minuti.
Spalmate lo yogurt sui panini e completate con le ciliegie, spruzzate di maraschino e cosparse di zucchero a velo.

Per questi crostoni l'abbinamento migliore è con una **kriek**, birra che si produce con l'aggiunta di succo di ciliegia. A noi è piaciuta quella dei monaci benedettini di **La Cascinazza**. È buona non troppo fredda, sui 10 °C. ***12 euro, la bottiglia da 75 cl.*** *prodotticascinazza.it*

Pesche abbrustolite

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g panna fresca
4 pesche – 4 biscotti secchi
zucchero – mandorle amare
olio essenziale di sambuco
vino Moscato d'Asti

Aprite le pesche a metà, spruzzatele con il Moscato e grigliatele finché non saranno morbide, per circa 5 minuti per parte.
Servitele con la panna montata con un cucchiaino di zucchero e qualche goccia di essenza di sambuco, i biscotti sbriciolati e le mandorle amare tritate fini.
Da sapere L'olio essenziale di sambuco si trova in erboristeria. Aggiungerà una nota fresca e floreale molto caratteristica.

Speciale Barbecue

Guarda come ti griglio

Scegliete i tagli di carne migliori, utilizzate gli attrezzi adeguati e guarnite con salse e golosità

Il guanto in silicone di **Tupperware** resiste fino a 220 °C. Ha un manicotto in cotone e una fodera interna in poliestere, per una maggiore comodità. 30 euro. tupperware.it

La salsa giapponese *teriyaki* è un mix di soia, mirin (vino di riso) e zucchero. La versione bbq di **Kikkoman** con miele e spezie è ideale con le costine di maiale. 6,44 euro. eurofood.it

Conservati in aceto di mele, i cetriolini **Valbona** rinfrescano il palato con delicatezza tra un boccone e l'altro. Buoni con carni grasse e salmone. 1,89 euro. valbona.com

Si sposta con facilità il barbecue a carbone su ruote *Master-Touch GBS 57 cm* di **Weber**. Con braciere e coperchio in acciaio smaltato, disponibile in sette colori, costa 329 euro. weber.com

Spatola, forchettone e molle in acciaio inox, con manico in legno, per una presa sicura. Da **Tigotà**. 6,50 euro. tigota.it

Nel ceppo *K-Block*, 5 coltelli *Mami* di **Alessi** (acquistabili anche singolarmente), tra cui due santoku giapponesi per pesce, carne e verdura. 206 euro il set. alessi.com

Per una grigliata cittadina, il pratico barbecue da «terrazza» di **Tescoma**. 149,90 euro tescomaonline.com

COSA METTERE SULLA BRACE

Tenera e marezzata, la **costata di manzo** è il taglio da grigliata per eccellenza. Va tagliata spessa e cotta con l'osso e con il suo grasso, perché resti morbida e saporita.

Il **biancostato**, gustoso (ed economico), è ricco di grasso e di tessuto connettivo, da «sfibrare» con una lunga marinatura e con una cottura piuttosto lenta e su fuoco dolce.

Taglio scelto della parte posteriore del manzo, lo **scamone**, tenero e non troppo magro, va cotto brevemente. Ideale a cubetti, in spiedini con verdure e fettine di pancetta.

I **calamari**, come gli altri molluschi della stessa famiglia, sono ottimi grigliati. Attenzione ai tempi di cottura: per una polpa «al dente» e non gommosa, sono sufficienti pochi minuti.

FOTOGRAFIE ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA

I PIÙ BUONI DI TUTTI

Banane annerite e briciole di pane che diventano piatti d'autore. Così **Massimo Bottura** ci racconta i suoi Refettori virtuosi e solidali. Dove chi ha meno trova ogni giorno un pasto e «cibo per l'anima»

A cura di SARA TIENI

«Quante torte si potrebbero fare con un trilione di mele? Se lo immagina?». Basta conversare con Massimo Bottura per trenta secondi per essere risucchiati nella sua visionaria risoluzione dei problemi del mondo. Per il cuoco tre stelle Michelin la lotta allo spreco alimentare è una leva con cui risollevare le sorti del pianeta. Una specie di contrappeso per equilibrare la bilancia dell'ingiustizia. Primo italiano, nel 2016, a finire sul podio più alto della lista di *The World's 50 Best Restaurants* (la classifica annuale dei cinquanta migliori ristoranti al mondo, stilata dal mensile britannico *Restaurant*), il cuoco dell'Osteria Francescana di Modena continua a sfruttare la sua popolarità per fare del bene. Temperamento da leader, ricorda nell'atteggiamento un po' l'Obama del famoso «Yes we can». Soltanto che il suo motto recita «Food for Soul» (ovvero «cibo per l'anima»), che è anche il nome dell'associazione senza scopo di lucro da lui fondata insieme con la moglie Lara Gilmore nel 2015 sulla scia di Expo. Un progetto che si è concretizzato in refettori per chi ha meno, ma soprattutto in luoghi per risollevare lo spirito attraverso la bellezza e un cibo davvero buono ma cucinato con ingredienti di recupero o in scadenza. «Questo è un programma culturale, non un'iniziativa caritatevole», tiene a precisare Bottura. Sono nati così prima il **Refettorio Ambrosiano**, nella periferia Nord di Milano, poi il **Gastromotiva** nel quartiere Lapa di Rio de Janeiro, il **Felix** di Londra e, da poco, il **Refettorio Paris**, in uno dei luoghi più suggestivi della città, la chiesa della Madeleine. Lì, nel cuore della Ville Lumière, operava già da quarant'anni una mensa diurna, al costo simbolico di 1 euro. «Noi ci occupiamo del turno serale», aggiunge il cuoco. Ma guai a cadere nell'immaginario di un luogo triste. Il miracolo di Bottura e consorte ha coinvolto aziende, designer, architetti e altri cuochi eccelsi del pianeta nel regalare cultura, oltre che dignità, partendo dal nulla. «Con delle banane annerite e delle briciole di pane si possono fare delle meraviglie», che vengono servite in luoghi di bellezza sorprendente. Il refettorio di Parigi, per dire, ha interni disegnati in collaborazione con l'artista francese JR, famoso per i suoi collage. Le cucine sono state curate da Grundig, con il meglio della tecnologia. «Food for Soul ha un fondo etico ed estetico. Il cibo del futuro non può essere che così». Se vi sembrano concetti troppo filosofici, ecco i numeri a oggi: 45 le tonnellate di alimenti raccolti, 450mila piatti preparati per 150mila persone da 245 cuochi volontari, tra cui Davide Oldani, Andrea Berton e Alain Ducasse. Come ha fatto Bottura a convincere gli stranoti colleghi? «Gli ho detto: non sarebbe pazzesco cucinare per chi non ha la minima idea di chi siamo?». Tuttavia l'obiettivo per lui è un altro: «Trasmettere l'esperienza ai volontari, i veri eroi». «Nel mondo si produce cibo per 12 miliardi di persone anche se siamo 7 miliardi. E l'assurdo è che 870 milioni lottano con la fame», affonda Bottura, che è passato dall'indignazione all'azione usando «tempo, talento e conoscenza per fare pasti straordinari con materiale di recupero come il pane raffermo». A quest'ultimo tema ha dedicato il libro *Il pane è oro*, edito da Phaidon/L'ippocampo, con le ricette sue e dei cuochi che hanno condiviso il progetto Food for Soul; i proventi delle vendite servono ad alimentare il circolo della solidarietà. Oltre ai vari refettori, infine, Bottura ha inaugurato delle «social tables», Antoniano di Bologna e Ghirlandina di Modena, dove, una volta alla settimana, vengono preparati dei pasti serali per famiglie in difficoltà.

Una cuoca volontaria prepara i pasti nel Refettorio Gastromotiva a Rio De Janeiro; gli interni dei vari Refettori nel mondo. A sinistra, lo chef Massimo Bottura al Gastromotiva e, in basso, uno dei piatti preparati con ingredienti di recupero.

MILANO

LONDRA

RIO

PARIGI

FOTO ANGELO DAL BÓ, PAOLO SAGLIA, SIMON OWEN RED PHOTOGRAPHIC

Trieste
LA BELLA (NON PIÙ) ADDORMENTATA

Non una ma tre. Di mare, di terra, e asburgica. Tante sono le cucine da sperimentare in una città dove la fusion è di casa. Fiammetta Fadda in missione racconta, assaggia, raccomanda

Foto DIEGO ARTIOLI

La più grande vetrata monolitica d'Europa si affaccia sul porto di Trieste dal bar di Eataly, inaugurato all'inizio del 2017. La struttura ha recuperato gli spazi degli ex Magazzini del vino esaltando la piacevolezza del lungomare.

Da sempre mi chiedo perché agli italiani, ma non solo, sembra che l'Italia finisca a Venezia anziché continuare fino allo splendore di Trieste. Prendete, per dire, le due piazze che «fanno» le due città.

Venezia col fasto orientaleggiante di San Marco, Trieste col lusso laico e austroungarico di Piazza dell'Unità; Venezia aperta sulla mollezza della Laguna, Trieste spalancata sulla luce del golfo; tutte e due con due caffè che si fronteggiano, il Florian e il Quadri a Venezia, gli Specchi e l'Harry's a Trieste. A chi la palma della bellezza? Dipende dai gusti. Quanto a bar, però, Trieste ha almeno una marcia in più. Primo, perché standosene comodamente seduti si contempla il mare aperto come si fosse in barca; secondo, perché l'Harry's è dentro i Duchi d'Aosta, il grand hotel che ha fatto la storia della città, dove hanno soggiornato tutti quelli che contano, da Nelson a Casanova, a Sting, ad Abbado, a Noor di Giordania. Potremmo persino avanzare l'ipotesi che quando nel 1972 Arrigo Cipriani aprì l'Harry's Grill «restaurant & café» nell'albergo appena ristrutturato, lo abbia fatto per l'ambizione di duplicare il suo celebre angoletto veneziano (in origine un deposito di cordami), nella grandeur di un hotel famoso davanti a una piazza mozzafiato. Un luogo d'incontro avant-garde, aperto dalla prima colazione alla cena, quando ancora nessuno pensava che quella formula sarebbe diventata un trend vincente quarant'anni dopo.

Nel programmare un fine settimana o una vacanza, se non amate l'azzardo è d'obbligo un accurato esame del meteo locale. Perché sulla bellezza della città incombe la minaccia della bora, il vento di est-nord-est in diretta dalla Russia. C'è quella scura, con cielo cupo, e quella chiara, con cielo terso. Possono soffiare senza sosta anche per due, tre settimane scuotendo le finestre, sollevando di peso gli incauti, facendo strage di ombrelli e ogni tanto, non è leggenda, rovesciando automobili e camion.

I triestini la vivono come un emblema distintivo e sorridono. Sorridono anche quando si parla di fusion come di una nuova tendenza gastronomica. In una città che nell'arco di un secolo è stata austroungarica, italiana, tedesca, iugoslava, angloamericana e, dal 1954, di nuovo italiana, senza contare gli influssi greci e turchi, la fusion è di casa da sempre. Comunque, per l'onnivoro elegante, le cucine sono tre: quella marinara, quella carsolina, ambedue popolari, e quella asburgica, aristocratica e alto borghese.

Primo. L'Adriatico e la cucina marinara

Il mito, valido altrove, che per capire il polso gastronomico di una città la prima meta è il mercato, qui non funziona. I ristoranti di pesce si affidano ai fornitori professionali, tutti gli altri fanno i loro acquisti in pescheria. Però ci si può divertire molto andando alla Barcaccia, la pescheria dentro Eataly, dove il mercoledì a fine giornata vengono messi all'asta per i privati grossi pesci e cassette di minutaglia. Il criterio è opposto a quello classico: ovvero, l'offerta parte dal prezzo alto e si va a scendere. Tutti comunque esigono il pesce che popola il mare lì davanti: scampi istriani, capesante istriane (piccole! se no «i vien de fora», vengono da fuori), granseole (la cui bontà è ritmata dalla luna: «luna piena granzo svodo, luna svoda granzo pien», luna piena granchio vuoto, luna vuota granchio pieno), i celebrati sardoni di Barcola, il villaggio di pescatori a pochi chilometri, che sono acciughe di polpa bianca; e i «peoci», le cozze, allevati nelle pedocere calate nelle acque pulitissime del Quarnero, in Croazia. Le undici sono l'ora canonica per un «rebechin», lo spuntino dei marittimi di una volta. Se cercate sfizi, la vostra destinazione è Salumare, in Via Torino, cuore della movida triestina, dove si mangiano tartine creative e/o tradizionali: pâté di sgombro e capperi; aringa e mela verde; pancetta di tonno affumicato.

Se invece volete sedervi ai tavoli dove tutti – triestini, visitatori, personaggi famosi e non – si sono adattati volentieri all'imperativo del menu a voce perché solo così «è possibile la freschezza del pesce per cui siamo famosi», andate da Menarosti. È un'immersione nel più suggestivo vintage anni Sessanta, effetto salotto un po' délabré con affettuosa accoglienza dei proprietari e piatti tradizionali il cui gradimento è confermato dai numeri. Per dire: il risotto alla marinara impegna cento chili di riso al mese; ogni giorno sono venti i chili di granseole e seppie, frutti di mare e scampi, rombi e spigole consumati. Fatevi preparare gli scampi alla «bùzara», una volta piatto di pescetti stufati in un sugo ristretto di pomodoro →

QUI I CAFFÈ SONO ANCHE NATURALI RIFUGI ANTIVENTO, TANTO CHE MOLTI BAR E BUFFET HANNO DUE INGRESSI, UNO DEI QUALI RESTA CHIUSO FINO ALL'ARRIVO DEL BENEVOLO «BORIN», LA BORA LEGGERA

Adesso all'Harry's è da poco arrivato con la sua équipe lo chef Matteo Metullio, triestino, trentenne, bistellato alla Siriola in Alta Val Badia, che ha aperto al bistrot di qualità e alla cucina del chilometro «vero» anziché «zero»: «Voglio dar da mangiare un vitello tonnato, dei rigatoni cacio e pepe, una milanese da far esclamare: sono buoni da paura!». Senza fiocchi e controfiocchi. Per quelli, c'è l'Harry's Piccolo, solo quattro tavoli, dove fa una cucina contemporanea ricercata: Battuto di gamberi rossi, ricci di mare, rafano, chips di riso alla liquirizia; Risotto all'acqua di pomodoro, plancton, capperi, acciughe e basilico; Crumble al cacao, gelato al cioccolato salato, cremoso alla menta su biscuit al cioccolato.

Ma, allora, perché Trieste non incontra?

Perché è faticosa da raggiungere, dice chi ci viene per lavoro. Perché non ha una personalità gastronomica definita, sentenziano i buongustai. «Perché è una città postindustriale alla ricerca di una nuova vocazione», conclude Riccardo Illy, triestino doc, produttore del noto caffè, due volte sindaco, poi presidente della Regione Friuli-Venezia Giulia. Adesso però la città è in fermento per arrivare pronta al 2020, quando sarà capitale europea della scienza e, contemporaneamente, Fiume, a un'ora d'auto, sarà capitale europea della cultura. L'aeroporto ha intensificato i voli; la famosa terza corsia autostradale procede a tappe forzate; l'attrazione commerciale per le start up scientifiche, in una destinazione che vanta una delle più alte concentrazioni di scienziati in Europa, è alta; la nuova «via della seta», verso Oriente, sarà sempre più marittima. Però, ammettiamolo, c'è un ma.

Battuto di gamberi rossi, ricci di mare, rafano, chips di riso alla liquirizia

Un antipasto del nuovo menu dell'Harry's Piccolo, il ristorante gourmet del Grand Hotel Duchi d'Aosta. Lo chef Matteo Metullio, che è triestino, ha unito due elementi rappresentativi della sua cucina: la dominante marina e quella continentale della radice di rafano. Molto interessante l'uso della polpa di riccio montata con olio extravergine (un etto di polpa per 25 grammi di olio) per la sapida maionese distribuita in gocce.

Al centro, Matteo Metullio con i due executive chef dell'Harry's, Alessandro Buffa, a sinistra, e Davide De Pra, a destra; il porticciolo di Muggia, a pochi chilometri da Trieste; l'interno di Draw, bar-bistrot di successo in Via Torino, centro della movida cittadina.

Dall'alto a sinistra, in senso orario, la facciata del Duomo di Muggia in stile gotico-veneziano, dedicato ai Santi Giovanni e Paolo; un saggio delle specialità al caffè per cui va famoso il Caffè degli Specchi in Piazza dell'Unità e una scelta di tè; proprietario e sommelier davanti all'ingresso dello storico Caffè Tommaseo.

e olio insaporito con cipolla, aglio, prezzemolo, oggi salito di tono e di prezzo. «Bùzara» può derivare dalla voce dialettale per «imbrogliata, buggeratura», oppure da «boccia», la pentola di coccio in uso sulle imbarcazioni dei pescatori dalmati. La versione civilizzata della ricetta con gli scampi puliti e sgusciati è disprezzata dai puristi che succhiano religiosamente testa e carapace dei preziosi crostacei del Vallon di Cherso, lì vicino.

Però è giugno e, se avete voglia di respirare il mare oltre ad assaggiarlo, è importante che assimiliate lo speciale concetto che i triestini hanno dell'estate in città, concetto che si concentra nell'andare ogni giorno ai «bagni». Gli stabilimenti che punteggiano il lungomare, da quelli liberi dove ci si stende sulle rocce o sul cemento a quelli provvisti di spogliatoi, fino a quelli con lettini e ombrelloni, sono oggetto di testi letterari. Il famoso muro del Pedocin (costo dell'ingresso un euro), che divide la sezione maschile da quella femminile, per Sigmund Freud era «sinonimo di libertà» (per le donne di starsene tra di loro, per gli uomini altrettanto); gli adolescenti vanno ai Topolini; la borghesia da Sticco, sotto il Castello di Miramare. Proprio sul lungomare, con la veranda sulla spiaggetta privata, c'è il Tre Merli, gestito da tre soci/amici con il savoir faire di chi è abituato a dare del tu ai Missoni e al sindaco, servendogli il risotto con la sfumatura prediletta. Il locale, rinnovato da poco, ha anche un corner giovane e veloce con cose come hamburger di salmone e gamberi in salsa tay. Ascoltando lo sciacquio delle onde, cominciate con i famosi sardoni triestini. Impanati (farina, uovo, pangrattato) e fritti, arrivano caldi, croccanti, senza un filo di unto, accompagnati da un'esotica salsetta di perle di papaia. L'ideale è farli seguire dai cubi di baccalà con spinacini e patate novelle, versione estiva e contemporanea dell'eterno baccalà mantecato.

Secondo. Il Carso e la cucina contadina

Trecento metri più su, dove una volta saliva il tram a cremagliera, comincia già l'altopiano del Carso. E la sua cucina, tutta di tradizione slovena, presieduta dal maiale. Due i paradisi del porco: il Pepi e la Siora Rosa. Dove dirigersi? Anche qui è questione di gusti: Pepi, immutato da 120 anni, è macho, piccolo, scomodo; Siora Rosa, col look rifatto di recente e la sala con vista intellettuale sulla statua bronzea di Italo Svevo, è femminile, affettuoso, confortevole. In tutti e due trovate, a vista: la caldaia grande per cuocere i pezzi, quella piccola per tenerli caldi, il contenitore di metallo dove in ghiotta confusione stanno assiepati: 1) carré di maiale, 2) lingua salmistrata di vitello, 3) salsicce di maiale affumicato, 4) salsicce di cragno (macinato grosso di carni suine e bovine), 5) würstel classici, 6) cotechino, 7) porcina (la spalla di maiale), 8) testina. E, per gli intenditori, orecchia e piedino. Per uno spuntino fatevi assemblare un panino; se no ordinate il piatto misto con crauti e patate «in tecia», saltate con cipolla e pancetta, servito con rafano grattugiato, pane nero e senape. In Via Torino, centro della movida triestina, le nuove generazioni amano gli spazi meno cibomaniacali di Draw, concentrati sul piacere di stare insieme wifi connessi, bevendo un aperitivo, leggendo e sbocconcellando piattini eticamente corretti.

Se però si tratta di sperimentare un'autentica cucina carsolina depurata il giusto, salite a Opicina, il quartiere residenziale chic di Trieste, prenotate da Valeria e ordinate la jota. È la tipica minestra triestina, «non carsolina!», esclama il cuoco, una volta addensata con strutto e farina finché il cucchiaio «ci stava in piedi».

Questa invece, con olio di oliva anziché strutto a condire, esige crauti soffritti con semi di cumino, patate con la salsiccia, fagioli, tutti cotti in pentole diverse. Ne esistono anche una in versione estiva, con ritagli di prosciutto, e una firmata dalla storica trattoria Suban, insaporita da una grattata di cren. Poi ordinate il pollo fritto con salsa tartara, altra specialità locale di bontà strepitosa.

Dall'alto, l'interno di Pepi, il buffet irrinunciabile per gustare il maiale; un «rodoletto», il panino tappafame di metà mattina tipico di Trieste; Tom Oberdan e la moglie, del ristorante Valeria a Opicina, il quartiere chic della città; e la loro versione della jota.

Tuttavia per capire la stranezza e la scontrosità di questa terra, dovete addentrarvi nell'interno. Grotte, doline, valli, fiumi sotterranei, roccia durissima coperta da un palmo di terra rossa. Fino alla Val Rosandra, luogo per fiabe che fanno paura ai bambini, con la famosa cascata, i boschi, gli orridi, i torrenti tortuosi, popolata di personaggi un po' stravaganti. Del genere di Edi Zobec, che a Bagnoli della Rosandra ha creato un agriturismo basato sulla perfezione dei suoi salmoni allevati nelle acque delle risorgive (sono potabili!) che sboccano nel suo terreno. E, su tutto, la bora che riduce la campagna a una sorta di deserto. Se salite ad ammirare gli ulivi del Carso, resterete attoniti, nel senso che, anche quelli centenari, sembrano nani. Come mai? «Perché qui per sopravvivere le piante devono mantenersi basse», risponde Elena Parovel, quarta generazione di coltivatori, che col fratello Euro, a Caresana, nel comune di San Dorligo, produce il suo raro e magnifico olio, da tre anni Presidio Slow Food, dalle olive dell'autoctona varietà Bianchera. Lo stesso vale per l'olio →

La «pinza», a Pasqua ma non solo

Mady Fast, storica cultrice della cucina triestina, spiega che l'augurio pasquale in città era «Bona Pasqua, bone pinze». Era un punto d'onore fare le pinze in casa facendo lievitare la pasta, ricca di uova, zucchero e burro, per tre volte, incominciando il primo lievito alle quattro del mattino. Oggi la pinza si trova tutto l'anno. Nella foto, quella della pasticceria La Bomboniera.

UN CAFFÈ? A TRIESTE ORDINATELO COSÍ

NERO = caffè espresso
GOCCIATO = caffè con poca schiuma
CAPO = caffè macchiato
NERO in B = espresso in bicchiere
CAPO in B = macchiato in bicchiere
CAFFELATTE = cappuccino
VIENNESE = cioccolato grattugiato, espresso lungo, panna montata
MORLACCO = caffè, crema pasticciera, liquore Morlacco alla ciliegia, panna

Un piatto dei famosi «sardoni» fritti triestini, acciughe di polpa bianca e delicata, ai Tre Merli; una sfilata delle etichette di Benjamin Zidarich, produttore eccellente di Vitovska. Nella pagina accanto, ulivi e filari di viti a San Dorligo della Valle.

Mate, di Mate Vekić che a 75 anni ha vinto la sfida del clima mettendo a dimora 25.000 ulivi di varietà abituate al clima benevolo della Toscana. Con risultati straordinari.

Il duello costante con la violenza della natura sembra aver prodotto in tutti una leggera, ostinata follia. Come spiegare diversamente il lavoro di Benjamin Zidarich, vignaiolo a Prepotto? Il luogo, una sorta di balcone alto trecento metri sul golfo, da cui si abbraccia Italia, Croazia e Slovenia, è lo stesso dove il padre e il nonno tiravano fuori giusto il necessario. Lui per dieci anni ha cavato la pietra sotto casa fino a ventidue metri di profondità per tirar fuori cinque piani di cantine. Impressionanti. Poi, già che c'era, ha fatto costruire dei tini di pietra dove fa il Kamen, una Vitovska «minerale e semplice come al tempo degli antichi». Tutta questa fatica per otto ettari di vigna e 30mila bottiglie. I produttori eccellenti in zona, tutti con personali risvolti di bizzarria, sono una trentina, e se vi trovate a Trieste il 15 e il 16 giugno in occasione di Mare e Vitovska, avete l'occasione per un assaggio a tutto tondo di questi vini molto particolari, fino agli anni Cinquanta bevuti e conosciuti quasi soltanto da quelli del posto.

Ci sono la Vitovska, il bianco sapido e minerale che si identifica con la zona; il Terrano, il rosso asciutto e piacevolmente acidulo che nasce dal refosco, lo stesso vitigno che in Friuli dà anche il nome al vino; la Malvasia, il bianco fresco e leggermente aromatico adatto all'estate. Si bevono, e bene, dovunque. Ma per sperimentarli «alla triestina» dovete assolutamente andare a berli dai produttori stessi nella loro osmiza. Anzi, in più d'una se avete tempo. L'osmiza (dallo sloveno «otto») è l'antica licenza accordata ai vignaioli di somministrare cibo e bevande al pubblico a casa propria per due mesi all'anno, divisi in tranche di otto giorni. Senza pagare tasse. Oggi le tasse si pagano ma, come allora, un mazzo di frasche appeso fuori indica al passante che l'osmiza è aperta (sul sito *osmize.com*, tutte le informazioni). L'ospitalità è rustica: panche e camino d'inverno, panche e pergolato d'estate, vini della casa, salami e prosciutti del maiale ucciso l'anno prima. Idealmente, almeno. Perché l'aumento del turismo lascia qualche dubbio.

Terzo. I caffè e la cucina asburgica

Trieste, che considera Maria Teresa d'Austria col rispetto dovuto a una super-zia, è la dépendance più autentica del civilissimo uso viennese di concedersi una lunga pausa quotidiana seduti al caffè. I caffè storici della città sono tre e non ci si siede nell'uno o nell'altro per caso. Andate al Tommaseo, il più antico, se vi piace l'elegante rimando degli specchi ottocenteschi e la clientela dignitosa e borghese; se siete portati ai calici meditativi provenienti dall'enoteca Bischoff, stessa proprietà, con la sua straordinaria scelta di etichette; se, prima o dopo lo spettacolo teatrale, vi va un boccone chic. Andate al San Marco se volete respirare l'atmosfera letteraria e irredentista; se non avete mancato il breve pellegrinaggio alle tre statue bronzee di Joyce, Saba e Svevo; se volete curiosare nella sezione libreria o, semplicemente, osservare l'entra-esci di intellettuali e studenti mentre pazientate a lungo per veder comparire la vostra ordinazione. Infine, e fa tre, andate al Caffè degli Specchi per scegliere tra 50 varianti di caffè; per sbocconcellare i dolci di Giuseppe Faggiotto, deus ex machina del locale, che nasce pasticcere; per mescolarvi a un'umanità democraticamente variegata. Andate all'Harry's per sorseggiare il miglior Hugo della città, la versione triestina dello spritz, preparato con Prosecco, sciroppo di fiori di melissa, seltz e foglie di menta; per il servizio impeccabile; per il piacere del dehors più blasonato della città. Poi dirigetevi verso le torte della Bomboniera, la prima pasticceria nata a Trieste, che dal 1836 detiene le ricette originali delle specialità austroungariche, ancora cotte nell'antico forno a legna. Acquistate senz'altro il presniz di scuola viennese, con le noci, l'uva passa e le scorze di arancia e cedro avvolte nella pasta sfoglia a forma di chiocciola. O la soffice putiza, protagonista carsolina di ogni festa familiare.

Tenendo presente che qui i dolci si somigliano perché nascono tutti dai pochi prodotti di una terra avara. Ma se c'è una fiera non mancate un bell'assaggio di kaiserschmarren, la frittata dolce sminuzzata nell'enorme padella di ferro e cosparsa di zucchero. ■

IL RAPPORTO DEI TRIESTINI CON LA CULTURA È TALE CHE LE STATUE DI ITALO SVEVO, UMBERTO SABA E JAMES JOYCE LI RAPPRESENTANO MENTRE PASSEGGIANO FAMILIARMENTE IN CITTÀ

INDIRIZZI

Agriturismo Zobec, Località Bagnoli della Rosandra 244, *zobec.it*
Caffè degli Specchi, Piazza dell'Unità d'Italia 7, *caffespecchi.it* – **Caffè San Marco**, Via Cesare Battisti 18, *caffesanmarco.com*
Caffè Tommaseo, Piazza Nicolò Tommaseo 4C, *caffetommaseo.it* – **Da Pepi**, Via della Cassa di Risparmio 3, *buffetdapepi.it* – **Da Siora Rosa**, Piazza Attilio Hortis 3 – **Draw**, Via Torino 26
Eataly, Riva Tommaso Gulli 1, *eataly.net*
Harry's Restaurant & Café, Grand Hotel Duchi d'Aosta, Piazza Unità d'Italia 2, *duchi.eu*
Mate Vekić, Romanija 60/A, Salvore, Croazia, *mateoliveoil.com*
Parovel, Zona Artigianale Dolina 546, San Dorligo della Valle, *parovel.com*
Pasticceria La Bomboniera, Via Trenta Ottobre 3, *pasticcerialabomboniera.com*
Ristorante Menarosti, Via del Toro 12
Trattoria Valeria 1904, Strada per Vienna 52, *trattoriavaleria.it*
Tre Merli, Viale Miramare 42, *tremerli.it*
Zidarich, Località Prepotto 23, Duino Aurisina, *zidarich.it*

L'ISOLA FELICE

Come riceve una principessa contemporanea? Ricette di famiglia e grandi piatti di portata, qualche tovagliolo spaiato e poi tanti fiori. In omaggio a certi favolosi giardini

Testi SARA TIENI, Foto GIACOMO BRETZEL

Marina Borromeo ci apre la porta di casa, un elegante appartamento a Palazzo Borromeo, nell'omonima piazza di Milano, e si materializza l'archetipo della principessa 2.0. Niente tiare, insomma, davanti a noi c'è una bella signora in jeans e T-shirt, dai modi eleganti ma con un certo senso pratico. Ci invita subito in cucina. «Mi scusi, sta per scadere la cottura della torta: devo controllare». Nell'aria un profumo di burro e di limone. Questa **immediata familiarità** smonta subito in me un certo timore reverenziale dovuto a qualche secolo di storia della sua famiglia (chi non si ricorda il Cardinale Federigo Borromeo de *I Promessi Sposi* e le interrogazioni del liceo alzi la mano).

Siamo qui per capire come si ricevono gli ospiti a regola d'arte, «ma senza tante cerimonie, perché ogni donna, tra impegni di famiglia e lavoro ha già una vita complicata». La principessa sicuramente non si annoia. Due figli ventenni, un passato nell'editoria, da anni Marina affianca il marito Vitaliano Borromeo nella gestione del loro **patrimonio culturale e monumentale**, che comprende l'arcipelago delle Isole Borromee nel medio Lago Maggiore, il Parco Pallavicino a Stresa e la Rocca di Angera. Marina si illumina, parlando di un nuovo progetto. «Da poco ha aperto l'Ala Scaligera della Rocca di Angera, uno spazio ideato per l'arte contemporanea che ogni anno ospiterà una mostra: un sogno realizzato».

In tavola arrivano le celebri uova nelle patate «una ricetta di mia suocera Bona; d'effetto, è in realtà facilissima». Al centro della tavola un tripudio di fiori. «Li amo molto, a volte li sostituisco →

Uova nelle patate

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g formaggio fontina**
- **50 g burro**
- **4 patate**
- **4 uova medie**
- **latte – sale**

Incidete profondamente le patate con l'aiuto di un tagliapasta tondo (ø 4 cm), come si vede nella fotografia qui sotto.
Avvolgetele nell'alluminio e infornatele a 180 °C per 25 minuti o almeno fino a quando non saranno cotte perfettamente.
Togliete la piccola calotta di buccia tenendola da parte e scavatene l'interno quasi interamente, avendo cura di non rompere la patata che verrà utilizzata come contenitore.
Passate la polpa delle patate con lo schiacciapatate, poi mescolatela con 1 bicchiere di latte, il burro e un pizzico di sale, come se doveste fare un purè.
Farcite le patate forate con poco purè, inserite dei dadini di fontina e completate con altro purè. Lasciate un incavo in concomitanza del foro, quindi adagiatevi un tuorlo e coprite con la calotta.
Infornate a 220 °C per 8 minuti esatti.

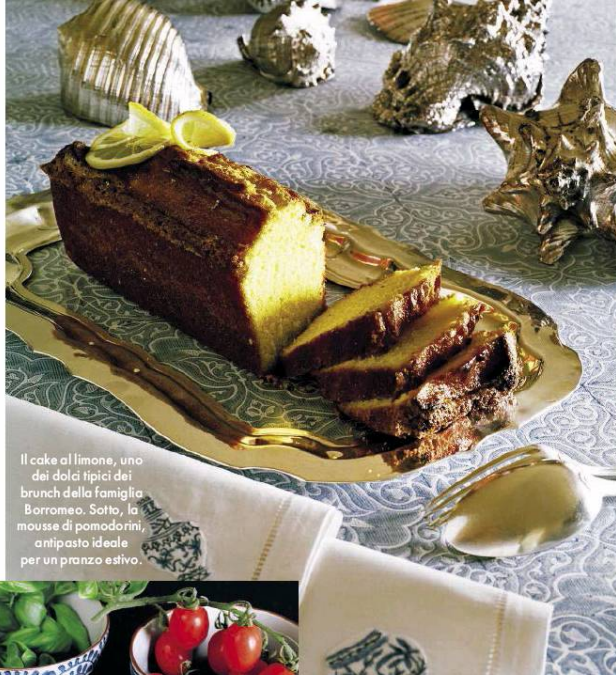
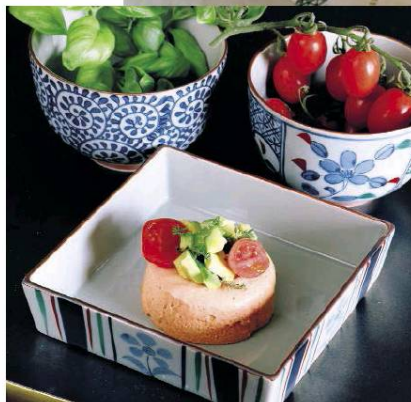
Un particolare della tavola di casa Borromeo. Piatti Richard Ginori e cristalli colorati. L'idea: la conchiglia, souvenir di una vacanza esotica, usata come saliera.

LUOGHI DI DELIZIE

L'Isola Bella, di fronte a Stresa. Come l'Isola Madre, il Parco Pallavicino e la Rocca di Angera, sulla sponda lombarda del Lago Maggiore, fa parte del circuito turistico Borromeo. Fino al 30 settembre, nel nuovo spazio dedicato all'arte contemporanea nella Rocca di Angera, si potranno vedere in mostra, tra le altre, opere di Anish Kapoor e di Vanessa Beecroft.
isoleborromee.it

con frutta fresca o con conchiglie». In tavola ce ne sono di bellissime, in argento, del maestro orafo Buccellati. «Mio marito conosce la mia passione per il mare e me le regala per celebrare certe occasioni, tuttavia anche quelle naturali possono rendere speciale una mise en place».

Arriva una mousse di pomodorini con avocado. «Lo servo durante i brunch. Tra i miei due figli e i loro amici ci sono sempre tanti ospiti d'estate. Il mio cavallo di battaglia sono le **torte salate**, come quella di zucchine e fave, copiata da un vecchio numero della vostra rivista». Sulla tavola spiccano delle splendide porcellane. «Sono la mia passione, le preferisco alle maioliche per la sottigliezza, ma per rendere elegante un'apparecchiatura basta poco: dei tovaglioli vintage, enormi, magari con le cifre ricamate. Si trovano nei mercatini e sono bellissimi anche spaiati».

Sulla **tovaglia** la padrona di casa ha le idee chiare. «Quella bianca per le occasioni eleganti. Altrimenti delle tovagliette di lino e dei sottopiatti di bambù. Sono pratici e di grande effetto». Tra le regole di casa «no agli impiattamenti da chef. Sì ai grandi vassoi da cui tutti possono attingere. Gli ospiti si devono sentire liberi di mangiare quello che preferiscono». ■

Il cake al limone, uno dei dolci tipici dei brunch della famiglia Borromeo. Sotto, la mousse di pomodorini, antipasto ideale per un pranzo estivo.

Mousse di pomodorini con avocado

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g passata di pomodorini ciliegia
150 g panna fresca
5 pomodorini ciliegia
4 fogli di gelatina alimentare
2 avocado – ½ scalogno
zucchero – basilico – limone
timo – olio extravergine – sale

Affettate sottilmente lo scalogno e fatelo appassire in padella per qualche minuto con poco olio, un ciuffo di basilico e un po' di timo. Unite la passata di pomodorini, salatela e fate asciugare per 20 minuti. Spegnete e unite un pizzico di zucchero. Eliminate gli aromi.
Ammollate la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Scolatela e strizzatela. Stemperatela nella passata di pomodorini. Quando si sarà raffreddata, incorporatevi la panna, montata.
Distribuite la mousse in 4 stampini e ponete a raffreddare in frigorifero per 2 ore. Tagliate a dadini la polpa di avocado e conditela con olio, sale e il succo di mezzo limone.
Sformate la mousse e decoratela con la dadolata di avocado e i pomodorini tagliati a metà. Guarnite con erbe aromatiche, completate con un filo di olio.
Servite a piacere con crostini.

Cake al limone

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

300 g burro
280 g farina 00
200 g zucchero semolato
120 g zucchero a velo
50 g farina di mandorle
4 uova
2 limoni non trattati
1 bustina di lievito per dolci

Fondete il burro a fiamma bassa.
Montate le uova con lo zucchero. Unite il succo di un limone e la scorza grattugiata di entrambi. Incorporate infine 250 g di burro fuso.
Setacciate le farine con il lievito, poi amalgamatele al composto di uova e burro. Trasferite il composto in uno stampo da plum cake e infornate a 210 °C per 20 minuti, quindi abbassate a 180 °C e proseguite la cottura per altri 25 minuti.
Mescolate in una ciotola il succo del rimanente limone con lo zucchero a velo e il restante burro fuso e versate la glassa ottenuta sul cake appena sformato.
Fate intiepidire e poi servite.

CONI ALL'AMARETTO
ISPIRATI A
CHINOTTO DI LIGURIA
ACQUA DI PARMA
Agrumato dolce-amaro
Note principali: chinotto, mandarino, gelsomino, geranio, cardamomo, rosmarino, patchouli, muschio.

Piatto piano e piattini **Potomak Studio**, tovagliolo **Society Limonta**.

MAI MANGIATO UN PROFUMO?

Abbiamo scelto cinque fragranze cercando nella loro formula le note più «gourmand». Per farle rivivere in cinque originali dolci. Da assaggiare (e odorare) subito

Ricette LUIGI TAGLIENTI e DAVIDE BROVELLI, Testi ANGELA ODONE, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling BEATRICE PRADA

Impalpabile, ma più reale di un oggetto. Evanescente, ma indelebile nella memoria. Si può resistere alla sua potenza? «Ha una forza di persuasione più convincente delle parole, dell'apparenza, del sentimento e della volontà. Non si può rifiutare la **forza di persuasione** del profumo, essa penetra in noi come l'aria che respiriamo penetra nei nostri polmoni, ci riempie, ci domina totalmente, non c'è modo di opporvisi». Le parole di Jean-Baptiste Grenouille, il protagonista de *Il profumo* di Patrick Süskind, suonano come una sfida. Noi l'abbiamo raccolta e abbiamo chiesto allo chef Luigi Taglienti, vicino al mondo dei profumi tanto da diventare brand ambassador di Acqua di Parma, e al nostro Davide Brovelli di trasformare ciò che è fuggevole in materia concreta, di **tradurre dall'olfatto al gusto** cinque profumi: *Chinotto di Liguria* di Acqua di Parma, *401 È Amatrice*, nato dopo il terremoto dal desiderio di rinascita della famiglia Serafini, proprietaria della più antica profumeria della città, *J'adore Injoy* di Christian Dior, *Un bois vanille* di Serge Lutens e *Mon Guerlain Florale* di Guerlain. Le loro note «volatili» rivivono in cinque inebrianti invenzioni di pasticceria.

LUIGI TAGLIENTI

Nato a Savona, tra le cose a cui è legato di più ci sono il **frutteto** di piante di chinotto e l'orto dei nonni materni. La costante ricerca di qualcosa di nuovo ha sempre guidato il suo percorso e, più di una volta, l'ha riportato alle **origini**. Proprio a quell'agrumeto ancora oggi va a raccogliere i frutti del chinotto, protagonista di composte e di piatti salati, come il suo Quadro di Liguria, con gamberi, agrumi, basilico e maggiorana. Da provare nel suo **ristorante Lume**. Aperto a Milano nel 2016 e premiato dopo pochi mesi con la stella Michelin, condensa nel nome la chiave di volta di tutto: lucore, leggerezza e precisione.
lumemilano.com

Coni all'amaretto

Cuoco Luigi Taglienti
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **220 g** amaretti morbidi
- **100 g** latte di mandorle
- **50 g** sciroppo di chinotto
- **28-30** fettine sottilissime di melanzana
- basilico – limone – rosmarino
- cardamomo – dragoncello
- zucchero – sale

ACQUA DI CHINOTTO
Mescolate lo sciroppo di chinotto con 150 g di acqua e 15 g di succo di limone, 1-2 foglie di dragoncello e 1-2 di basilico. Lasciate in frigo per 30 minuti.
CREMA
Spezzettate gli amaretti in una ciotola. Intiepidite il latte di mandorle con qualche bacca di cardamomo, filtratelo sugli amaretti e fate riposare finché tutto il liquido non sarà stato assorbito. Mescolate gli amaretti intrisi di latte di mandorle ottenendo una crema omogenea, raccoglietela in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e fate raffreddare in frigo per 30 minuti.
CONI
Distribuite le fettine di melanzana su una placchetta foderata di carta da forno senza sovrapporle, conditele con sale e zucchero in parti uguali, succo di limone e poco rosmarino. Sigillate la placchetta e lasciate marinare in frigo per 30 minuti.
Tamponate le fette di melanzana con carta da cucina e praticate in ognuna un taglio lungo un raggio così da poterle chiudere a mo' di piccolo cono. Farcite ogni cono con una noce di crema di amaretti e mettetene 7 in ogni piatto; versatevi l'acqua di chinotto e decorate con dragoncello.

CREMA GHIACCIATA ALLE ERBE AROMATICHE
ISPIRATA A
401 È AMATRICE

Agrumato erbaceo
Note principali: bergamotto, arancio amaro, limone, basilico, timo, santoreggia, rosa, pepe nero, ginepro, ambra.

In questa pagina, piatto rosa **H&M Home**, piattino **Funky Table**, cucchiaino **Mepra**, tessuto di fondo **Dedar** in vendita da **Silva**. Nella pagina accanto, piatto **Hermès**, tessuto di fondo in vendita da **Silva**.

«PESCA YLANG YLANG» CON CIALDA AL SALE E GELSOMINO
ISPIRATA A
J'ADORE INJOY CHRISTIAN DIOR

Floreale fruttato
Note principali: sale marino, gelsomino sambac (detto anche d'Arabia), ylang ylang, tuberosa e pesca.

Piatto e ciotoline **Tine K Home**, posata nera **Mepra**, tessuto di fondo di **Dedar** in vendita da **Silva**.

MINI TATIN CON COCCO E GELATO ALLA MANDORLA AMARA
ISPIRATE A
UN BOIS VANILLE SERGE LUTENS
Opulento e orientale
Note principali: vaniglia, legno di sandalo, liquirizia, latte di cocco.

Crema ghiacciata alle erbe aromatiche

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 15 minuti più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

CREMA GHIACCIATA
- 100 g **panna fresca**
- 100 g **zucchero**
- 60 g **succo di limone**
- 55 g **1 albume**
- 2 g **gelatina alimentare in fogli**
- 1 **scorza di limone grattugiata**
- **timo – santoreggia – basilico**

CIALDA AL POMPELMO ROSA
- 110 g **zucchero**
- 60 g **burro fuso** **più un po' per la placca**
- 60 g **5-6 cucchiai di succo di pompelmo rosa**
- 60 g **farina di mandorle**
- 20 g **farina**
- **scorza di pompelmo rosa**

PER COMPLETARE
- 1 **pompelmo rosa**
- 1 **pompelmo giallo**
- 1 **arancia – 1 lime**

CREMA GHIACCIATA
Cuocete lo zucchero con 3 cucchiai di acqua (30 g) in un pentolino fino a 118 °C, cioè quando vedete che l'acqua è evaporata e lo zucchero fa delle grandi bolle; poi unite il succo di limone e riportate ancora a 118 °C. Iniziate a montare l'albume e versatevi a filo lo zucchero cotto proseguendo a montare finché la meringa non si sarà raffreddata.
Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Preparate un trito fine di timo, santoreggia, basilico e scorza di limone.
Scaldate la panna e scioglietevi la gelatina strizzata. Fatela intiepidire, poi montatela parzialmente, unitela alla meringa e mescolate con delicatezza per non smontare il composto.
Aggiungete anche le erbe tritate, mescolate ancora e versate in 8 stampini tipo bicchierino da caffè usa e getta.
Mettete in freezer per 2 ore.
CIALDA AL POMPELMO ROSA
Impastate lo zucchero con la farina, la farina di mandorle, il burro fuso, il succo di pompelmo e un po' di scorza grattugiata ottenendo un composto fluido. Lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti.
Ungete di burro una placca e distribuite il composto in dischi sottili (ø 10 cm).
Infornateli a 180 °C per 15 minuti nel forno statico. La superficie dei dischi si incresperà e diventerà «bucherellata»: è giusto così. Sfornate le cialde, staccatele con una paletta e fatele raffreddare.
PER COMPLETARE
Pelate a vivo l'arancia, i pompelmi e il lime e distribuite gli spicchi in quattro piatti. Unite in ognuno due creme ghiacciate, tolte dai bicchierini, e una cialda spezzettata. Decorate con foglioline di timo e completate a piacere con qualche goccia di caramello e con una crema inglese alla vaniglia.

«Pesca ylang ylang» con cialda al sale e gelsomino

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PESCA E GELATINA
- 6 **pesche noci**
- 10 g **gelatina alimentare**
- **rum – limone**
- **olio essenziale di ylang ylang**

CIALDA AL SALE
- 80 g **zucchero**
- 50 g **farina**
- 2 **albumi**
- **sale rosa – burro**
- **fiori di gelsomino essiccati**
- **olio essenziale di gelsomino**

CREMA AL RUM
- 250 g **mascarpone**
- 30 g **rum – 30 g zucchero**

PESCA E GELATINA
Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Immergete le pesche in una casseruola di acqua fremente profumata con 5-6 gocce di olio essenziale di ylang ylang, 30 g di rum e un limone tagliato a metà. Cuocetele dolcemente per 25 minuti.
Scolatele, conservando l'acqua di cottura, e lasciatele raffreddare.
Filtrate e pesate 250 g di acqua di cottura delle pesche (1 bicchiere colmo) e mescolatela subito con la gelatina strizzata cosicché si sciolga perfettamente. Fate raffreddare e addensare per almeno 2 ore.
CIALDA AL SALE
Mescolate zucchero, farina e albumi con una piccola noce di burro fuso e una goccia di olio essenziale di gelsomino fino a ottenere un composto fluido. Distribuitelo su una placca foderata di carta da forno, in 6 lunghe strisce sottili, spargetevi sopra i fiori sbriciolati e un po' di sale. Cuocete nel forno statico a 180 °C per 15 minuti. Sfornate le cialde e fatele raffreddare.
CREMA AL RUM
Amalgamate tutti gli ingredienti usando un cucchiaio (con la frusta il composto «impazzisce»); unite, se necessario, un paio di cucchiai di acqua.
COMPOSIZIONE
Tagliate in tocchi la gelatina al profumo di ylang ylang e distribuiteli nei piatti.
Dividete a metà le pesche e accomodatele nei piatti sopra la gelatina.
Completate con le cialde e un cucchiaio di crema al rum. Decorate a piacere con fiori edibili di gelsomino freschi.
Da sapere Sia i fiori essiccati sia l'olio essenziale di gelsomino si trovano in erboristeria.

Mini tatin con cocco e gelato alla mandorla amara

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 20 minuti più 8 ore per l'infusione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

GELATO
- 500 g **latte**
- 125 g **zucchero**
- 100 g **5-6 tuorli**
- 100 g **panna fresca**
- 100 g **mandorle amare**
- 1 **baccello di vaniglia**

MINI TATIN
- 140 g **zucchero**
- 80 g **burro**
- 4 **mele Golden**
- 2 **rotoli di pasta sfoglia**
- 1 **baccello di vaniglia**

SALSA AL COCCO
- 250 g **latte di cocco**
- **zucchero**
- **amido di mais**

GELATO
Tritate le mandorle, mettetele a bagno nel latte e lasciatele in infusione per tutta una notte in frigorifero. →

Portate a bollore il latte con le mandorle e il baccello di vaniglia aperto a libro.
Mescolate i tuorli con lo zucchero, filtratevi sopra il latte, mescolate bene e riportate sul fuoco fino alla temperatura di 82 °C (la crema non dovrà nemmeno fremere).
Togliete dal fuoco, incorporate la panna, mescolate ancora e versate nella gelatiera. Avviate l'apparecchio.

MINI TATIN

Dividete a metà le mele, sbucciatele, detorsolatele, poi rosolate in padella con lo zucchero, il burro e il baccello di vaniglia aperto a libro, sul fuoco al minimo per 10-12 minuti, cioè fino a quando non saranno ben caramellate.
Disponete le mele caramellate in 8 stampini da tartelletta (ø 8 cm) e coprite con un disco di sfoglia di diametro di poco maggiore, rincalzando leggermente il bordo.
Infornate a 190 °C per 15-17 minuti.
Sfornate e ribaltate subito.

SALSA AL COCCO

Mescolate il latte di cocco con ½ cucchiaio di zucchero e 1 cucchiaio di amido di mais.
Verificate che non ci siano grumi, poi cuocete per 5-8 minuti dal bollore, cioè fino a quando la salsa non si sarà addensata.
Servite le mini tatin con il gelato alla mandorla amara e con la salsa al cocco in ciotoline a parte. Completate a piacere con scaglie di cocco fresco.

Tris di biscottini profumati per il tè

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 3 ore e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

VENTAGLIETTI ALLA LAVANDA
1 **rotolo di pasta sfoglia rettangolare**
fiori di lavanda
zucchero semolato

LINGUE DI GATTO ALLA VANIGLIA
100 g **farina**
100 g **zucchero a velo**
60 g **burro morbido**
40 g **1 albume scarso**
semi di un baccello di vaniglia

FROLLINI AL BERGAMOTTO
125 g **burro morbido**
100 g **fecola di patate**
100 g **farina**
2 **tuorli sodi**
olio essenziale di bergamotto
zucchero a velo

TÈ AL BERGAMOTTO
tè nero al bergamotto
miele di acacia
menta

VENTAGLIETTI ALLA LAVANDA

Srotolate la pasta sfoglia sul piano di lavoro e spennellatela con acqua, spolverizzatela generosamente con lo zucchero e profumate con i fiori di lavanda (dosate la quantità secondo il vostro gusto). Stendetela leggermente con il matterello per far aderire bene zucchero e fiori e voltatela: ripetete le stesse operazioni anche sul secondo lato.
Arrotolate la sfoglia partendo da un lato arrivando fino a metà, partite poi ad arrotolare dal lato opposto così da ottenere al centro due rotoli paralleli che si toccano.
Tagliate i due rotoli affiancati in fette spesse 1 cm ottenendo dei ventaglietti; disponeteli su una placca foderata di carta da forno. Stendeteli leggermente con il matterello e infornateli a 200 °C per 16-18 minuti in modalità ventilata.
Sfornate i ventaglietti e fateli raffreddare.

LINGUE DI GATTO ALLA VANIGLIA

Mescolate con cura tutti gli ingredienti ottenendo un composto omogeneo e abbastanza colloso.
Raccoglietelo in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 1 cm) e fate riposare in frigo per 20 minuti.
Distribuite poi il composto in piccole strisce su una placca foderata di carta da forno distanziandole di qualche centimetro perché si allargheranno un po' durante la cottura.
Infornate a 170 °C per 18-20 minuti. Sfornate, togliete dalla placca e fate raffreddare.

FROLLINI AL BERGAMOTTO

Setacciate i tuorli sodi, poi fate lo stesso con la farina e la fecola; unite il burro e 60 g di zucchero a velo e impastate con 5-6 gocce di olio essenziale di bergamotto fino a ottenere un impasto soffice.
Formate dei salsicciotti di 2 cm di diametro, tagliateli a rocchetti di 2 cm, quindi modellateli in piccole sfere.
Accomodate le sfere su una placca foderata di carta da forno distanziandole di alcuni centimetri perché si allargheranno durante la cottura.
Create sulla superficie di ognuna un piccolo incavo e infornate a 120 °C per 1 ora e 30 minuti.
Sfornate i frollini, fateli raffreddare e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

TÈ AL BERGAMOTTO

Scaldate la quantità di acqua necessaria per una teiera da 8 tazze alla temperatura richiesta dal tè che avrete scelto, mettetelo in infusione con foglioline di menta. Dolcificate con miele di acacia e versate nella teiera calda.
Servite il tè con i biscottini.

DAVIDE BROVELLI

Figlio d'arte, anzi bisnipote, perché la sua famiglia lavora nella ristorazione da 180 anni. Cuoco raffinato e dai modi gentili, privilegia gli ingredienti del Lago Maggiore, quello su cui si affaccia il suo ristorante, il Sole di Ranco, immerso in un giardino rigoglioso, colmo di fiori, di erbe aromatiche e di profumi. Per ricaricarsi e trovare nuove ispirazioni ama camminare in montagna.
ilsolediranco.it

TRIS DI BISCOTTINI PROFUMATI PER IL TÈ
ISPIRATI A
MON GUERLAIN EAU DE PARFUM FLORALE

Fresco e fiorito
Note principali: lavanda della varietà Carla, bergamotto, gelsomino sambac (detto anche d'Arabia), peonia, legno di sandalo e vaniglia.

Tessuto di fondo **Colefax and Fowler**, in vendita da **Silva**.

UN PRANZO ALL' IMPROVVISO

Se non sono acciughe, può essere tonno oppure sgombro: con pochi ingredienti riuscirete a preparare una pasta davvero appetitosa. E a stupire con un inaspettato dessert «di recupero»

Ricette CESARE GASPARRI, Testi LAURA FORTI, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling BEATRICE PRADA

I NOSTRI «INDISPENSABILI»

- ☑ ACCIUGHE
- ☐ ACETO
- ☐ AGLIO
- ☐ BISCOTTI
- ☑ BURRO
- ☑ CACAO
- ☐ CAFFÈ
- ☑ CAPPERI
- ☐ CIPOLLA
- ☑ ERBE AROMATICHE
- ☐ FARINA 00
- ☐ GRANA PADANO
- ☑ LATTE
- ☐ LEGUMI IN SCATOLA
- ☐ LIEVITO PER DOLCI
- ☑ LIMONE
- ☐ MIELE
- ☐ OLIO EXTRAVERGINE
- ☐ OLIVE
- ☑ PANE O CRACKER
- ☑ PASTA
- ☐ PATATE
- ☑ PEPE
- ☑ PEPERONCINO SECCO
- ☐ POLPA O PASSATA DI POMODORO
- ☐ RISO
- ☑ SALE
- ☑ SENAPE
- ☐ TONNO IN SCATOLA
- ☑ UOVA
- ☑ ZUCCHERO

✓In rosso gli ingredienti utilizzati in queste ricette

Mezze penne al limone, senape e acciughe

Impegno Facile
Tempo 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g mezze penne
- 50 g burro
- 6 filetti di acciuga
- 2 cucchiaini di senape
- 1 limone
- 1 cucchiaio di capperi dissalati
- sale – pepe

Cuocete la pasta in acqua bollente salata.
Preparate intanto, in una ciotola, la senape, il burro, la scorza grattugiata di mezzo limone, 4 acciughe a pezzettini e una macinata di pepe.
Scolate la pasta, versatela nella ciotola e mescolate. Preparate i piatti e unite le acciughe rimaste sminuzzate, i capperi e pezzettini di polpa di limone.
Guarnite a piacere: noi abbiamo aggiunto foglie di aneto e un po' di peperoncino.

Piccole cocotte di pane al cacao

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g latte
- 150 g pane casareccio raffermo
- 45 g zucchero semolato
- 25 g cacao – 1 uovo
- burro – zucchero a velo

Tagliate a cubetti il pane e raccoglieteli in una ciotola.
Mescolate in un'altra ciotola il latte con lo zucchero semolato, l'uovo e il cacao e frullateli con il mixer a immersione.
Versate il composto sul pane e mescolate.
Riempite con il pane al cacao 4 cocotte imburrate (ø 8 cm, h 4 cm), pressando leggermente.
Infornate a 180 °C per 10-12 minuti.
Servite spolverizzando con zucchero a velo. Accompagnate a piacere con confetture, panna montata, yogurt, gelato, creme.

❗

Con un bicchiere di latte e menta questo dolcetto diventa una sostanziosa merenda. Ma è ottimo anche per la prima colazione con il cappuccino.

Una melanzana nell'orto del Caesar Augustus di Anacapri e il mare visto dalla terrazza dell'hotel.

DUE
SORRENTO

TRE
SANT'AGATA SUI DUE GOLFI

QUATTRO
POSITANO

Ricaricare le batterie dell'anima in giardini lussureggianti e ristorare il corpo con ortaggi e frutti coltivati proprio lì. Succede in alcuni posti molto speciali accarezzati dal Mar Tirreno

I FANTASTICI QUATTRO

Un viaggio che potrei intitolare anche «quando i sogni diventano realtà»: da una parte mare all'infinito, dall'altra giardini paradisiaci. L'idea è quella di seguire il *fil rouge*, o forse sarebbe meglio dire *vert*, disegnato dagli orti che, coltivati «al naturale» (senza concimi e diserbanti chimici), riforniscono le cucine di quattro hotel tra il Golfo di Napoli e la Costiera Amalfitana appartenenti all'associazione Relais & Châteaux: il Caesar Augustus ad Anacapri, il Bellevue Syrene 1820 a Sorrento, il Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi e Il San Pietro a Positano. I terreni coltivati, esistenti da sempre, hanno preso nuovo vigore per fare del chilometro zero una realtà e mirare a un turismo più sostenibile. Le linee guida per ridurre l'impatto ambientale sono state espresse da Relais & Châteaux nel Manifesto dell'Associazione: 20 impegni concreti (energia, acqua e rifiuti i principi cardine) «per preservare, trasmettere e valorizzare le peculiarità e le eccellenze di ogni cucina», sottoscritti dai soci nel 2014, sotto il patrocinio dell'Unesco. →

Testi ANGELA ODONE, Foto BEATRICE PILOTTO

I Ravioli Capresi con caciorìcotta di Sorrento e fiordilatte di Agerola; il tramonto dalla piscina del Caesar Augustus; lo chef Eduardo Vuolo mentre raccoglie gli ortaggi nell'orto dell'hotel.

Sorbetto all'arancia amara

Preparate uno sciroppo scaldando 500 g di acqua con 400 g di zucchero. Al levarsi del bollore togliete dal fuoco e aggiungete 500 g di arance amare e 1 kg di arance dolci a fettine. Lasciate in infusione per qualche minuto, poi frullate tutto e filtrate attraverso un colino fine. Versate il composto in un contenitore freddo e mettete nel freezer. Mescolate ogni 30 minuti con un cucchiaio in modo da non far cristallizzare la superficie. Ripetete l'operazione per almeno 4 ore, cioè fino a quando il sorbetto non sarà cremoso. Servite accompagnando a piacere con sorbetto di fragola e di limone.

CAESAR AUGUSTUS

ANACAPRI

Cosa dà più soddisfazione del raccogliere dalla pianta una melanzana che qualcuno ci cucinerà per cena? Ecco la versione veg dell'andare a caccia o a pesca per poi gustare il frutto della battuta.

Al Caesar Augustus di Anacapri è un'abitudine. Guidati dallo chef Eduardo Vuolo, gli ospiti dell'hotel camminano lungo i sentierini ordinati dell'orto per scegliere gli ingredienti che mangeranno a cena: asparagi, melanzane, pomodori, zucchine, fagiolini oppure finocchi, carciofi, cavoli di tutti i tipi, secondo la stagione. E poi ci sono le **erbe aromatiche**, gli ulivi (alcuni, piantati in onore degli ospiti più affezionati, riportano su una targhetta il nome del dedicatario e l'anno) e una collezione di *Capsicum* (peperoncini) da far invidia a un istituto botanico sperimentale. Per questi però bisogna chiedere a Francesco, il figlio del proprietario e maître de maison, grande conoscitore delle varie specie e delle relative conseguenze in bocca... L'orto si sviluppa su due ettari di terra, coltivati con successo già dal 1930, quando la famiglia Signorini acquistò l'edificio da un principe russo.

La storia di questa casa, che sarebbe diventata il Caesar Augustus, è piena di **colpi di scena**. Bisogna ascoltarla raccontata da Paolo Signorini, il proprietario, mentre si guarda il tramonto sul mare, così sarà evidente la missione che lui stesso sa di avere: conservare l'anima di questo posto. Nel 1995, quando varcò il cancello della villa, aveva un solo obiettivo, venderla. Ma la forza magnetica del luogo ha stravolto il suo progetto e invece di dedicarsi a un viaggio intorno al mondo ha scelto di spendersi quotidianamente da allora, con la moglie e il figlio, affinché ogni ospite si senta qui come a casa propria. La luce, il silenzio e il verde pacificatore sono gli ingredienti di una ricetta che riesce sempre alla perfezione. caesar-augustus.com/it

Uno dei giardinieri della tenuta Capo Santa Fortunata che serve le cucine del Bellevue Syrene 1820; uno scorcio dell'hotel e la terrazza La Pergola; sotto, una zona dell'orto.

BELLEVUE SYRENE 1820

SORRENTO

Mentre a Roma, sul finire del I secolo a. C., si consumavano tragedie, c'era chi (il poeta Virgilio), stregato dalla meraviglia del mare, ascoltava il canto delle sirene, affacciato alla terrazza di una villa. La stessa sulla quale sorge oggi questo hotel, di proprietà della famiglia Russo, da sempre meta prediletta di re, imperatori, poeti, artisti, musicisti, scrittori.

Impossibile non cedere all'incanto: a picco sulla scogliera, faccia a faccia con Napoli, ha un'aura magica, fuori del tempo. Si passa dalla zona della **Villa Pompeiana**, fedele ricostruzione della casa dei Vetti di Pompei voluta da William Waldorf Astor, alle zone con affreschi del XVII secolo, a quelle dedicate all'arte moderna e contemporanea. L'imponente glicine e i gelsomini del pergolato che accolgono chi arriva al Bellevue Syrene 1820 profumano e fanno sognare. Come quelli che rallegrano, insieme con una preziosa collezione di piante tropicali, la tenuta dell'hotel Capo Santa Fortunata: i grandi fiori gialli di *Helianthus tuberosus* (topinambur), quelli rosa di ibisco, quelli rigorosi della datura o più spettinati delle piante di cavolo lasciate andare a fiore, e quelli viola dei convolvoli che crescono sul pergolato dell'uva (nella foto sopra). Qui sei giardinieri coltivano gli ortaggi che saranno cucinati dagli chef Ivan Ruocco e Salvatore Buonocore.

> «... E tu dice:
> "I' parto, addio!"
> T'allontane da stu core...
> Da la terra de l'ammore...
> Tiene, o core, e nun turnà?
> Ma nun me lassà,
> Nun darme stu turmiento!
> Torna a Surriento,
> famme campà! ...»

Le tecniche colturali non prevedono l'uso di sostanze chimiche, a dettar legge sono invece la consociazione (cioè si coltivano specie diverse vicine in modo che si sostengano le une con le altre, per esempio le cipolle sotto gli ulivi), la rotazione (anche delle potature: non tutti gli alberi vengono potati ogni anno, per dare maggiore libertà alla pianta) e il concime naturale di un asinello. Nei venticinque ettari di terreno, grande parte è dedicata all'**uliveto** con la cultivar Minucciola, tipica della penisola sorrentina. L'olio che si usa nel ristorante dell'hotel viene dalla molitura di queste olive: ha profumi erbacei con una punta di rosmarino, e un piacevole piccantino nel finale. Anche il panorama da Capo Santa Fortunata è strepitoso e il mare del Golfo di Napoli, che riempie lo sguardo, ammalia e non lascia scampo: bisogna tornare. bellevue.it/it →

DON ALFONSO 1890

SANT'AGATA SUI DUE GOLFI

Chi ama la terra impara a conoscerla e a rispettarla, qualunque cosa faccia, e non può sbagliare. Da qui è partito Alfonso Iaccarino per dare forma al suo sogno: ritrovare i sapori puri, non contaminati o ibridati, insomma quelli di una volta. Sostenuto caparbiamente dalla moglie Livia e poi dai figli Ernesto e Mario, acquista un appezzamento sul versante abbandonato della collina che guarda Capri (Punta Campanella) e metro dopo metro costruisce la sua azienda agricola **biologica**, terrazzando e bonificando il terreno. Inizia a «lavorare» sul pomodoro San Marzano, per recuperare quello vero, e poi arrivano le altre verdure, l'uliveto e l'agrumeto.

Camminando sotto i rami dei limoni, dei pompelmi, dei cedri, sostenuti da una struttura in legno a mo' di pergolato, sembra di passare attraverso una porta magica: il profumo, la luce del sole che filtra attraverso le foglie, il mare che si intravede tra un albero e un altro. La cucina del ristorante Don Alfonso 1890 (due stelle Michelin) attinge a questa oasi per la maggior parte degli ingredienti: ortaggi, frutta, olio. Anche le **uova** provengono dalla tenuta e le galline sono così felici che accolgono anche altri volatili: confermo che c'è un piccione che crede di essere una gallina e che vive nel pollaio da anni.

Oltre ai gatti che osservano sornioni tutti i movimenti e ai cani, che seguono il signor Alfonso ovunque vada, c'è un altro animale che non si può dimenticare di passare a salutare durante la visita, la vera star della tenuta. Tutti lo amano e si preoccupano della sua salute. Il suo nome è Sabatino, ma non lasciatevi trarre in inganno, di -ino ha ben poco: è un bue di oltre seicento chili il cui lavoro è produrre il letame necessario a concimare i terreni dell'azienda. È lui a garantire che la chimica non arriverà mai nei piatti, eccellenti, cucinati da Ernesto e dalla brigata del ristorante. *donalfonso.com* →

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, sgombro in carpione, emulsione di tonno

Fate bollire 500 g di vino bianco con 500 g di aceto bianco e una presa di sale per una decina di minuti. Una volta freddo, immergetevi 4 trancetti di filetto di sgombro (circa 3 etti) e lasciateli marinare per 15 minuti. Riempite una casseruola, che possa andare in forno, di olio extravergine di oliva formando uno strato di 2-3 cm; aggiungete erbe aromatiche a piacere e uno spicchio di aglio con la buccia. Scolate i trancetti di sgombro dalla marinata e immergeteli nell'olio. Sigillate la casseruola con l'alluminio e infornate a 85 °C per 10-12 minuti al massimo. Scolate i trancetti e tagliateli in dadi. Lessate 3 etti abbondanti di spaghetti, scolateli al dente e saltateli brevemente in una padella con olio, aglio e peperoncino fresco. Distribuiteli in 4 piatti e completate con i dadi di sgombro, una salsa preparata frullando tonno sott'olio e acciughe dissalate, pane croccante alle erbe e una salsa di prezzemolo.

Lo chef Ernesto Iaccarino; sopra, uno dei limoni dell'azienda agricola; gli spaghetti aglio, olio e peperoncino con sgombro in carpione. Nella pagina accanto, dall'alto in senso orario, il panorama da uno dei sentieri dell'azienda agricola biologica, l'agrumeto e Alfonso Iaccarino in compagnia dei suoi cani; un piatto di ricotta, uno degli ingredienti della ricetta Vesuvio di rigatoni, subito sopra.

IL SAN PIETRO

POSITANO

Arrivare dal mare al San Pietro è un'esperienza che bisognerebbe provare almeno una volta, raccontarla non fa lo stesso effetto. Aggrappata a uno sperone di roccia e contornata dal verde, la dimora appare un poco alla volta, con discrezione. Un ascensore scavato nella pietra conduce alla terrazza e ai giardini, «fiore» all'occhiello di questo hotel.

Qui bisogna fermarsi, respirare e lasciare che lo sguardo vaghi: da una parte Positano, dall'altra Praiano, di fronte i faraglioni di Capri. Ci sarà ben un motivo se la Costiera Amalfitana è patrimonio mondiale dell'Unesco. Dalla terrazza, cuore di tutta la struttura, è impossibile non rimanere ammirati dai terrazzamenti dell'orto-giardino, opera dell'ingegno, della forza di volontà e dell'**audacia** di colui che ha voluto questo posto: Carlino Cinque. Oggi sono i pronipoti Carlo e Vito con la mamma Virginia ad accogliere gli ospiti nella loro dimora, con savoir faire ed eleganza.

Del piennolo, ramati, Pachino, San Marzano, cuore di bue, datterino... la lista delle varietà dei pomodori è lunga, come quelle del basilico, che crescono in tutte le aiuole. Poi ravanelli, rabarbaro, peperoni, melanzane, zucchine, fagiolini, cavoli, broccoli e un tripudio di erbe aromatiche. Ma dove affondano le radici tutte queste piante?

Sopra, gli arditi terrazzamenti a picco sul mare; a fianco lo chef Alois Vanlangenaeker nella zona in cui si coltivano i fiori eduli e, qui sotto, uno dei piatti in carta al ristorante Zass. Nella pagina accanto, babà formato gigante, uno dei dolci del ristorante Carlino, la cui terrazza si affaccia sulla spiaggia, e una vista di Positano.

Dopo lo straordinario sbancamento e la costruzione delle terrazze, la terra venne portata a mano. Ogni centimetro quadrato è quindi preziosissimo e reso fertile da concimi organici e dal compost prodotto con i resti della cucina e degli sfalci verdi. Il divieto di usare sostanze chimiche è fondamentale perché, come dice Vito Cinque, «ogni cliente deve sentirsi libero di prendere un pomodoro direttamente dalla pianta e mangiarlo subito». All'**irrigazione** si presta una grande cura, ovviamente. Dapprima l'acqua viene raccolta in alcune vasche, dove staziona il tempo necessario affinché il cloro evapori, poi viene distribuita per caduta (percolazione), partendo dalle terrazze più alte, così che non ne vada sprecata neanche una goccia.

Tutti gli ortaggi, i frutti e anche i fiori commestibili (anch'essi coltivati «al naturale») arrivano alle mani dello chef Alois Vanlangenaeker e della sua affiatatissima brigata composta di trentadue giovani cuochi (di cui sei sono donne). Sono due i ristoranti, disposti ai due estremi dell'hotel: il Carlino ai piedi della scogliera, con affaccio diretto alla spiaggia a disposizione solo degli ospiti, e lo Zass, di fianco alla terrazza, aperto anche a clienti esterni (una stella Michelin nel 2002). Le origini belghe del cuoco non gli impediscono di sentirsi un vero locale, anzi ama mercanteggiare con i pescatori per scegliere i migliori ingredienti che trasformerà nella grandissima cucina: rinnovata completamente nel 2016, si estende su 400 metri quadrati, senza gas, senza fuochi, è un **gioiello tecnologico** che vanta sanificazione all'ozono, celle frigorifere avveniristiche e uno strumento per la cottura sottovuoto a ultrasuoni, l'unico in Europa. Però il prodigio del San Pietro per me non è la tecnologia, è la cura estrema dei dettagli, dalle porte delle stanze dipinte a mano ai pali tutori per sostenere le piante di pomodoro, è la poesia che circonda ogni cosa e la quiete. L'eleganza delle buganvillee che crescono in volute anche all'interno dell'atrio dell'hotel (nel giardino se ne contano almeno 12 varietà) o quella delle imponenti piante di *Chorisia speciosa* che si slanciano dalla terrazza. Chi avrà la fortuna di ammirarne la fioritura, resterà senza parole. *ilsanpietro.it/it* ■

Ravioli di trippa e ricotta di bufala

Frullate 200 g di trippa (cucinata con odori, pomodoro, peperoncino) con 150 g di ricotta di bufala, un ciuffo di prezzemolo tritato, sale e pepe ottenendo la farcia. Stendete la pasta fresca all'uovo in una sfoglia molto sottile, distribuite delle noci di farcia e chiudete i ravioli, sigillandoli bene. Frullate 500 g di fagioli cannellini stufati con 150 g di mascarpone, olio e brodo vegetale dosando la quantità per avere una crema liscia. Setacciatela e aggiustate di sale e pepe. Lessate i ravioli, insaporiteli brevemente in padella in una noce di burro spumeggiante e salvia e distribuiteli nei piatti. Conditeli con la crema di cannellini e completate a piacere con foglioline e germogli diversi (shiso verde e rosso, acetosella rossa) e con coulis di pomodori gialli, pomodori rossi e pomodori verdi.

LA SCUOLA

L'OGGETTO MISTERIOSO

DOVE SONO LE API?

Tutte insieme queste colorate cellette ricordano un alveare, invece sono piccoli e maneggevoli tagliaverdure. Di **Animi Causa**, si chiamano *Cucumbo* e si possono utilizzare con ortaggi affusolati come zucchine, cetrioli, carote. Idea per l'aperitivo: regalatene uno a ciascuno dei vostri ospiti invitandoli a tagliare da sé le verdure preferite. Guardate come si fa nella pagina seguente. 14,99 dollari. animicausa.com

GUARDA COME DONDOLO

Un unico filo di metallo sagomato con rigore geometrico per aggiungere un complemento di design in cucina. E per appendere e far maturare un certo frutto... Di **Bendo**, costa 29 dollari. bendo.com.au

UN'ARIA ESOTICA

Sembra un po' un pappagallo e un po' un tucano questa creazione di **Oxo** che serve per sbucciare, snocciolare e affettare uno dei frutti più gettonati del momento. 8,80 euro. oxo.com

PULIZIA DI PRECISIONE

Questo piccolo ma utilissimo attrezzo vi aiuterà a preparare una verdura che spopola in estate. Prodotto da **Tescoma**, svolge insieme le funzioni di un coltello e di un cucchiaio. 4,90 euro. tescomaonline.com

A CURA DI LAURA FORTI

AVETE INDOVINATO A CHE COSA SERVONO E COME FUNZIONANO? GIRATE PAGINA PER SCOPRIRE DI PIÙ... →

UNA SPIRALE MOLTO DECORATIVA

GIUSTI DA TAGLIARE

Questo attrezzo funziona con un'elica che «tempera» le verdure come fosse un temperamatite: zucchine e cetrioli si trasformano in perfetti serpentoni che si possono utilizzare per decorare i piatti o, tagliati in segmenti più piccoli, per arricchire le insalate.

Insalata mista con ortaggi a ricciolini

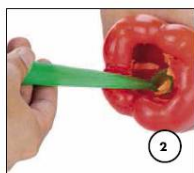
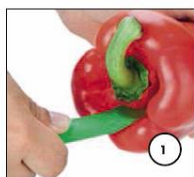
Impegno Facile
Tempo 10 minuti
Vegetariana senza glutine

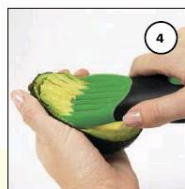
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 cespo di lattuga
1 carota arancione
1 carota viola
1 carota gialla
1 zucchina
1 cetriolo
erbe aromatiche
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva – sale

Lavate bene tutte le verdure e mondatele.
Tagliate la lattuga, riducendo in pezzetti più piccoli le foglie esterne e tenendo interi i cuori.
Tagliate le carote, la zucchina e il cetriolo a ricciolini e aggiungeteli all'insalata.
Condite con sale, aceto e olio, aggiunti in quest'ordine, e mescolate, profumando con erbe aromatiche fresche.

PERCHÉ APPENDERLE?

Anche le banane hanno un loro posto: questa «sistemazione» consente una conservazione ottimale, perché preserva i frutti dai colpi accidentali che provocano annerimenti e, allo stesso tempo, permette una migliore circolazione dell'aria, favorendo la maturazione.

TAGLIA E SVUOTA

Due operazioni con un solo utensile: questo svuotapeperoni ha un lato tagliente che incide l'ortaggio per asportare il grosso picciolo (1) e un altro a scavino, che serve a togliere tutti i minuscoli semi (2).

TRATTAMENTO COMPLETO

Il frutto esotico, lo avete capito, è l'avocado, un super alimento che oggi si consuma in molte forme, anche a fettine nelle insalate. Questo strumento consente di tagliare a metà il frutto con la parte verde a forma di becco (1). Inserendo poi il nocciolo nell'apposita cavità, sarà più facile staccarlo (2-3). Infine, con la parte a «lamelle» potrete affettare la polpa staccandola allo stesso tempo dalla buccia (4). Il tutto senza sporcarvi le mani.

L'INGREDIENTE

POMODORI ITALIANI AD HONOREM

Di origine americana, sono ormai un simbolo della nostra cucina. Adesso cominciano a dare il meglio

DATTERINO
Piccolo e di forma ovale, è ottimo crudo, in insalata. È zuccherino e aromatico.

CUORE DI BUE
Grande, dolce, con pochi semi, molto carnoso, si taglia bene a fette sottili: perfetto per la caprese.

COSTOLUTO
È il pomodoro da insalata per eccellenza: croccante, buccia non troppo spessa e sapore erbaceo e lievemente acidulo.

PENDOLINO
Forma a goccia, con una piccola punta, si conserva appeso in grappoli, in luoghi freschi, fino all'inverno. Carnoso e dolce.

SAN MARZANO
Di forma allungata, «a pera», sodo e con pochi semi, è il re delle salse. Usato anche per i pelati in conserva.

CAMONE
Prodotto in Sardegna, ha dimensioni medio- piccole ed è particolarmente sodo. Ha un sapore fresco e minerale.

RAMATO Un vero passe-partout: buono crudo e cotto, nei sughi o ripieno. Si chiama così perché venduto ancora attaccato ai rami.

CILIEGIA Tondo e di colore rosso vivace, cresce in grappoli e ha una dolcezza ben bilanciata da una nota acidula.

GIALLO
Leggermente ovale e molto dolce, è caratterizzato dal colore giallo acceso. Si coltiva in serra.

NERINO Di piccole dimensioni, è dolcissimo e ha un colore rosso scuro, tendente al nero. È ricco di antiossidanti, preziosi per la salute.

FOTOGRAFIA ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA

A LEZIONE DAI NOSTRI CUOCHI

PESCE AZZURRO

Pratica e teoria, per preparare e cucinare il «pane del mare» e per scoprire quanto è prezioso per stare bene

SCHEDA TECNICA

CHE COSA SI IMPARA:
I segreti per scegliere gli esemplari migliori e per riconoscere la freschezza di sgombri, cefali, sarde e palamite. Le tecniche per pulirli, sfilettarli e per cucinarli. Le qualità nutritive e l'importanza del pesce azzurro per il nostro benessere.

DOVE E QUANDO:
Nelle cucine della nostra Scuola, a Milano, in via San Nicolao 7, in una lezione di tre ore: 13 giugno, ore 9.30-12.30 oppure 28 giugno, ore 19-22.

QUANTO COSTA E COME ISCRIVERSI:
La lezione di tre ore, 90 euro. Lezioni e corsi si acquistano sul sito della Scuola o telefonando in segreteria: a destra, in basso, i nostri contatti.

L'INSEGNANTE
Michele Abruzzese, 31 anni, ha lavorato alle «corti» di Alain Ducasse e di Patrick Massera, dove ha appreso nuovi stili di cucina. Non dimentica mai, però, gli insegnamenti dei suoi maestri Gualtiero Marchesi e Luciano Tona e i sapori della Puglia, sua terra di origine.

FOTOGRAFIE ARCH. LA CUCINA ITALIANA, G. BRETZEL

IN PROGRAMMA A GIUGNO

Le marinature
Giorni 5 e 21
Volete approfondire questa tecnica per le vostre grigliate estive? Scoprite come si fa a marinare a bagno e a secco carne e pesce, ma anche verdura e frutta. In una sola lezione di tre ore.

Pasticceria siciliana
Giorni 7, 21, 29
Siete rimasti folgorati dalla bontà dei cannoli alla ricotta? O dalla bellezza delle cassate e dei dolcetti di mandorle? Vi insegneremo a prepararli, insieme ad altre specialità, in una lezione di tre ore.

Verdure a tavola con l'ortolano
Giorni 1, 15, 27
Una lezione di tre ore dedicata a chi ama il mondo vegetale: per imparare la stagionalità dei prodotti dell'orto, le tecniche di pulizia e di conservazione e, infine, le ricette per valorizzarne al massimo sapori e consistenze.

INFO E CONTATTI
LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

TECNICHE E DINTORNI

IL GELATO NEL BISCOTTO

Scegliete i vostri gusti preferiti (e i colori), seguite i passaggi e tornate bambini

CON DIGESTIVE INTEGRALE
2 ORE DI RAFFREDDAMENTO

Mescolate 500 g di gelato (al pistacchio) in una ciotola con un cucchiaio finché non raggiunge una consistenza morbida.

Con un porzionatore, disponete il gelato a palline su 4 biscotti integrali di avena, capovolti.

Copriteli con altri 4 biscotti e premete finché il gelato non si sarà ben distribuito fino ai bordi. Rifilate i biscotti farciti e metteteli in freezer per almeno 2 ore.

CON FROLLINI AL CACAO O ALLE SPEZIE – 19 ORE DI RAFFREDDAMENTO

Foderate una teglia (33x22 cm) con 2 strati di pellicola facendola ben debordare e raffreddatela in freezer. Riempitela quindi con 1 kg di gelato di fragola ammorbidito e mettete in freezer per 20 minuti.

Fate un altro strato con altrettanto gelato di pistacchio, ripiegate la pellicola sul gelato e mettete in freezer per 8 ore. Sformate il gelato ribaltando la teglia. Ritagliatelo in 15 rettangoli di 10x4 cm.

Preparate i «sandwich» con 30 frollini al cacao di 10x4 cm. Metteteli in freezer per 2 ore, poi copriteli con la pellicola e rimetteteli in freezer per altre 8 ore: i frollini acquisteranno la giusta morbidezza.

FOTOGRAFIE ALEX LAU

LA LISTA DELLA SPESA

2 pomodori maturi da 200 g. Meglio il cuore di bue, con pochi semi.

2 confezioni di stracchino **Nonno Nanni** Biologico: latte e crema di latte da allevamenti certificati.

Solo capperini e sale, conservante naturale: i vasetti di **D'Amico** sono da 75 g.

80 g di pane carasau. Di grano duro, sottile e biscottato, è tipico della Sardegna. Si conserva per diverse settimane.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

«LASAGNETTA» CROCCANTE

Velocissima, da scaldare appena appena in forno. Servitela prima di cena, per l'aperitivo, oppure a pranzo, al posto della classica caprese, magari con un vino frizzante

RICETTA J. NÉDERLANTS, TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

LA RICETTA

Impegno Facilissimo
Tempo 10 minuti

PER 4 PEZZI

1 **PREPARARE**
Affettate i pomodori. Rompete il pane carasau in 12 pezzi poco più grandi delle rondelle di pomodoro. Sciacquate una cucchiaiata abbondante di capperi in un colino per togliere il sale.

2 **MONTARE**
Spalmate lo stracchino sui pezzi di pane carasau; appoggiatevi una rondella di pomodoro, alcuni capperi e basilico a piacere; sovrapponeteli in 4 «lasagnette» di 3 strati ciascuna.

3 **COMPLETARE**
Ponete le «lasagnette» su una placca coperta con carta da forno e infornatele a 180 °C per 3 minuti circa, finché lo stracchino non comincia a fondere. Servitele calde.

FATTO IN CASA

IL NOCINO

Prepararselo secondo la ricetta tradizionale oppure trasformarlo in un cocktail di gusto vintage? Ecco i nostri consigli per diventare liquorieri e per degustarlo al meglio

1 **TAGLIATE**
25 noci acerbe in 4 spicchi: vanno raccolte la seconda metà di giugno, per tradizione il 24, quando sono acerbe e ancora tenere e succose.

2 **PONETE**
le noci in un barattolo di vetro ermetico facendo attenzione a non lasciare troppo spazio tra un pezzo e l'altro.

3 **VERSATE**
1 litro di alcol a 95°, avendo cura di coprire bene le noci. Lasciate riposare accanto a una finestra soleggiata per 60 giorni.

4 **FILTRATE**
il liquido ottenuto dalla macerazione delle noci attraverso un colino a maglia fine foderato con una garza.

5 **PORTATE A EBOLLIZIONE**
500 g di vino bianco con 600 g di zucchero, mescolando in modo che lo zucchero si sciolga. Fate poi raffreddare lo sciroppo ottenuto.

6 **COMPLETATE**
il nocino unendo lo sciroppo al vino bianco. Riponete in una bottiglia. Il nocino si conserva per diversi anni.

DA SAPERE

Il Nocino è conosciuto già dall'epoca romana. La ricetta originale sarebbe nata nell'antica Noxetum, oggi Noceto, un paese dell'Emilia-Romagna. Il Nocino di Noceto nel 2000 ha ottenuto il riconoscimento di prodotto tradizionale regionale. A questo liquore è dedicato anche un concorso (*nocinodinoceto.blogspot.it*).

IN VERSIONE CLASSICA...

TESTI S. TIENI, RICETTA J. NÉDERLANTS, FOTO R. LETTIERI, A. CALANNI, STYLING B. PRADA

...O COME BASE PER MISCELARE

IL BARMAN
Autore di questi tre cocktail è **Mattia Pastori**, due volte Best Italian Bartender Diageo World Class. È direttore del Camparino, storico locale in Galleria Vittorio Emanuele, a Milano.

Negroncino

INGREDIENTI

- 3 cl Bulldog London Dry Gin
- 3 cl Aperol
- 2 cl Nocino Il Mallo
- 2 amaretti
- 1 arancia non trattata

Frullate gli amaretti. Bagnate i bordi di un bicchiere (tipo tumbler basso) con poco succo di arancia, quindi passateli nell'amaretto frullato. Miscelate gli ingredienti direttamente nel tumbler colmo di ghiaccio e rifinite con una lunga unica striscia di scorza di arancia.

Blood and Stone

INGREDIENTI

- 3 cl Nocino Il Mallo
- 3 cl Glen Grant invecchiato 10 anni
- 1 cl Cinzano 1757 Rosso
- 3 cl succo di arancia

Miscelate gli ingredienti con ghiaccio passandoli delicatamente tra due bicchieri grandi dello shaker (tin). Filtrate, trasferite in un bicchiere alto e completate con ghiaccio, ribes e una cannuccia.

The Dark Side of Manhattan

INGREDIENTI

- 4 cl Wild Turkey Bourbon
- 2 cl Nocino Il Mallo
- 1 cl Campari
- 1 cucchiaino di Amaro Braulio
- 1 cucchiaino di aceto di riso

Miscelate tutti gli ingredienti in un mixing glass (bicchiere di vetro con beccuccio usato per i cocktail). Servite in una coppa accompagnando a piacere con una ciliegia sotto Campari.

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: www.lacucinaitaliana.it

401 È Amatrice riflessi88.it
Acqua di Parma acquadiparma.com
Alessi alessi.com/it
Animi Causa animicausa.com
Azienda Vitivinicola Ciù Ciù ciuciuvini.it
Bendo bendo.com.au
Beppino Occelli occelli.it
Birra Peroni birraperoni.it
Birrificio Angelo Poretti birrificioangeloporetti.it
Bitossi Home bitossihome.it
Chiarella chiarella.it
Christian Dior dior.com
Cleca S. Martino cleca.com ilovesanmartino.it
Colefax and Fowler colefax.com
Coop e-coop.it
D'Amico damico.it
Dedar dedar.com
Don Alfonso 1890 donalfonso.com
Esselunga esselunga.it
Formaggi Svizzeri formaggisvizzeri.it
Funky Table funkytable.it
Giampaoli giampaolidolciaria.eu
Guerlain guerlain.com
Hotel Bellevue Syrene 1820 bellevue.it/it
Hotel Caesar Augustus caesar-augustus.com/it
Ikea ikea.com
Il San Pietro di Positano ilsanpietro.it/it
Kikkoman kikkoman.it eurofood.it
La Cartuja de Sevilla lacartujadesevilla.com
Lavazza lavazza.it
Le Creuset lecreuset.it
Le Naturelle lenaturelle.it
LVMH lvmh.it
Maria Galland in vendita da sephora.it
Mepra mepra.it
Mezzacorona mezzacorona.it
Mila mila.it/it
Nespresso nespresso.com
Nonno Nanni nonnonanni.it
Olio extravergine di oliva extraverginedioliva.it politicheagricole.it
Oxo oxo.com
Petti ilpomodoropetti.com
Ponti ponti.com
Potomak Studio potomak.it
Relais & Châteaux relaischateaux.com
Richard Ginori 1735 richardginori1735.com
Rosenthal rosenthal.it
Sabelli sabelli.it
Seafood From Norway fromnorway.com
Selecta selectaspa.it
Serge Lutens it.sergelutens.com
Silva Tessuti silvatessuti.it
Smeg smeg.it/sicily-is-my-love
Society Limonta societylimonta.com
Sofitel sofitel.com/it
Tescoma tescomaonline.com
Tigotà tigota.it
Tine K Home tinekhome.com
Tupperware tupperware.it
Valbona valbona.com
Valsoia valsoia.it
Weber weber.com
Zara Home zarahome.com/it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***; oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
* Il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad**. Subscriptions can be paid by Credit Card (VISA, Mastercard, American Express, Diners), Bank Transfer and Paypal. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39 02 86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

Condé Nast International

Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Wolfgang Blau
Executive Vice President: James Woolhouse

The Condé Nast International Group of Brands includes:

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

Italy
Vogue, Glamour, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, La Cucina Italiana

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ, Interculture

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Glamour Style Book

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides, Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure, W
Middle East: Vogue, Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall
Poland: Glamour
Portugal: Vogue, GQ
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style, Glamour Hair
The Netherlands: Vogue, Glamour, Vogue The Book, Vogue Man, Vogue Living
Thailand: Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok
Turkey: Vogue, GQ
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast USA

President and Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Golf World, Teen Vogue, Ars Technica, The Scene, Pitchfork, Backchannel

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2018 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911, fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8284 del 03-02-2017

L'INDICE DELLO CHEF

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti
V Vegetariana V Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
EQUIVALE A:
60 g di ACQUA, VINO, BRODO
65 g di LATTE
55 g di OLIO
50 g di ZUCCHERO SEMOLATO

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
EQUIVALE A:
80 g di ACQUA, VINO, BRODO
70 g di OLIO
70 g di ZUCCHERO SEMOLATO
50 g di FARINA
40 g di GRANA GRATTUGIATO

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
EQUIVALE A:
4 g di ACQUA, VINO, BRODO
3 g di OLIO
5 g di SALE GROSSO
4 g di SALE FINO
3 g di ZUCCHERO SEMOLATO
2 g di FARINA
2 g di GRANA GRATTUGIATO

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
EQUIVALE A:
200 g di ACQUA, VINO, BRODO
220 g di LATTE
170 g di ZUCCHERO SEMOLATO
130 g di FARINA
160 g di RISO

TAZZA DA TÈ COLMA
EQUIVALE A:
240 g di ACQUA, VINO, BRODO
250 g di LATTE
210 g di ZUCCHERO SEMOLATO
160 g di FARINA
200 g di RISO

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
EQUIVALE A:
12 g di ACQUA, VINO, BRODO, LATTE
10 g di OLIO
16 g di SALE GROSSO
14 g di SALE FINO
10 g di ZUCCHERO SEMOLATO
8 g di FARINA
6 g di GRANA GRATTUGIATO

MESTOLO RASO
EQUIVALE A:
120 g di ACQUA, VINO, BRODO
125 g di LATTE

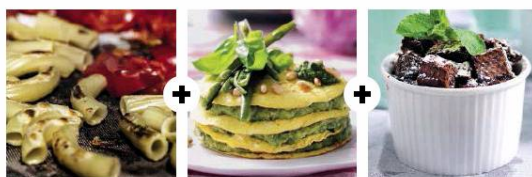
PIZZICO
EQUIVALE A:
5 g di SALE GROSSO
4 g di SALE FINO
3 g di ZUCCHERO SEMOLATO

PUGNETTO
EQUIVALE A:
30 g di RISO
32 g di ZUCCHERO SEMOLATO
24 g di FARINA

menu

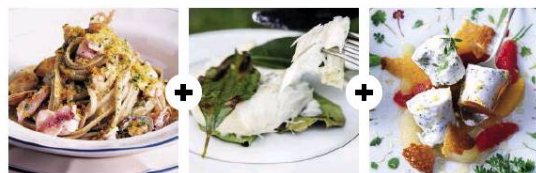
Cinque proposte da copiare con le nostre ricette di giugno

TAVOLA VEGETARIANA

Rinfrescante e leggero dall'orto di stagione

FACILE STUPIRE

Piatti che non ti aspetti, subito pronti

IN RIVA AL MARE

Il rumore delle onde come colonna sonora

INVITO GOURMET

Cena in due, con cocktail per cominciare

RUSTICO D'ESTATE

Pranzo in campagna con tutta la famiglia